

SECONDI PIATTI

## Carne tagliuzzata

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sardegna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

Carne di maiale  
sale  
pepe  
aceto

### PREPARAZIONE

**1** E' detta "purpuzza" la carne di maiale tagliuzzata o macinata grossolanamente e usata per preparare le salsicce. Insaporire ogni chilo di carne con 14 g di sale, 3 g di pepe e un po' d'aceto.

Lasciarle riposare per qualche ora e riempire con la carne così condita l'intestino tenue del maiale o del vitello. Usarla anche per preparare il sugo di pomodoro o per un buon risotto.

### NOTE

Nome originale della ricetta: Sa purpuzza Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro