

SECONDI PIATTI

Salsiccia lituana

LUOGO: [Europa](#) / [Lituania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 5kg di carne di maiale
- 3kg di manzo
- 1-2kg di lardo di pancetta
- 1 cucchiaino di aroma di pepe
- ½ cucchiaino di pepe nero
- 4/5 spicchi d'aglio
- 300g di sale
- 10 g di zucchero

PREPARAZIONE

1 La salsiccia è fatta di carne bovina adulta senza aggiunta di grasso.

Non usare la carne congelata!

Macinare la carne con un tritacarne tagliente. Il diametro consigliato è di 13mm per il maiale e 4/5 mm per il manzo. Aggiungere il sale, lo zucchero, il nitrato di potassio, le spezie e frizionare l'aglio sulla carne macinata. Tagliare il grasso in pezzi da 1x1x0.5cm e aggiungere alla carne preparata. Miscelare leggermente.

Pulire accuratamente le budella e sciacquarle con una soluzione di KmnO_4 . Rimuovere l'acqua dalle budella passando su ciascuno una tavoletta di legno. Riempire le budella con l'impasto preparato (usare budella bovine per salsicce che si conservino più a lungo). Riempire per bene le budella senza bolle d'aria e chiudere per bene.

Le salsicce piccole vengono battute per 3-4 giorni, quelle grandi per 6-10 giorni (ciò evita che si guastino o s'ammuffiscano), quindi vengono affumicate nel camino per 4/6 giorni con legno di ontano, quercia o ginepro.