

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sanguinaccio

LUOGO: Europa / Italia / Molise

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

- 1 l di sangue di maiale
- 1 l di mosto cotto
- 6 tazzine di caffè ristretto
- 150 g di cioccolato (o cacao)
- 100 g di zucchero
- 50 g di mandorle (tostate e tritate)
- buccia d'arancia.

PREPARAZIONE

- 1 Raccogliere il sangue dal maiale appena ammazzato (ancora oggi molte famiglie usano allevare uno o più suini che nel periodo dicembre/febbraio ammazzano per ricavarne insaccati, lardo, ventresca, prosciutti e quant'altro) girarlo subito con una paletta di legno in modo da non farlo coagulare e poi passarlo al setaccio o colino.
Unire tutti gli ingredienti e metterli a fuoco lento, girando il tutto continuamente senza portarlo ad ebollizione. Raggiunta una densità abbastanza cremosa, far raffreddare e servire spalmato sul pane.

Il “sanguinaccio” si conserva in barattoli di vetro anche per lunghi periodi avendo cura di tenerli in locali freschi e aerati.