

Le ricette di LeTrifole.Com

Gelatina di Maiale al Tartufo

600gr. carrè di maiale, 100 gr. di prosciutto cotto in un'unica fetta, 100gr. di lardo, un pezzo di rete di maiale, 10 pistacchi. 1/2 bicchiere di marsala, vasetto di tartufo nero, un mazzetto di odori, noce moscata, sale, pepe. Tagliate a piccolissimi dadini la parte magra del prosciutto mettendo tutto in una terrina, poi unitevi i pistacchi pelati, sale e pepe, una spolverata di noce moscata, il marsala, e un po' di tartufo tutti gli ingredienti e tenete in fresco. Passate ora al tritatutto la restante carne, il grasso del prosciutto e il lardo, quindi unite il trito agli altri ingredienti e impastate tutto. Prendete la rete ammorbida nell'acqua , poi stendetela sul tagliere e avvolgetevi dentro ben stretto il composto preparato precedentemente, dandogli la forma di un grosso salame. Ripiegate alle due estremità, poi avvolgete alle due estremità, poi avvolgete il tutto in un piatto pulito, legando al centro e ai lati. Infine lessate in abbondante acqua salata, insieme al mazzetto di odori e, a cottura ultimata, togliere dall'acqua di cottura e lasciatela raffreddare.

Le Trifole di Davide Curziatti

Via dei Caduti, 24 San Marzano Oliveto(AT) Italy Tel. 0141 856701 Cell. +39 392 6157332

Via A. de Gasperi, 90 Acqualagna (PU) Italy Tel. 0721 798581 Cell. +39 392 6157332