

La Salama da Sugo

Ingredients: salama da sugo ferrarese.

Comme opération préliminaire, la "salama" doit être trempée dans de l'eau tiède pendant une nuit entière, afin d'amollir les incrustations externes qui seront ensuite délicatement brossées.

La déposer ensuite, possiblement enveloppée dans un sachet en toile, dans une marmite pleine d'eau, mais sans lui faire toucher le fond: le petit bâton appuyé sur les bords de la marmite soutiendra la "salama" suspendue à sa ficelle.

Faire bouillir l'eau de la marmite à feu doux pour plus de quatre heures, en ajoutant de l'eau, si nécessaire, mais sans jamais réduire l'ébullition.

Faire attention à ce que la vessie n'éclate pas: son jus se répandrait irrémédiablement.

Certains préfèrent la cuisson au bain-marie et dans ce cas, la période de cuisson doit être convenablement augmentée.

Il y existe maintenant des sachets en plastique spéciaux pour la cuisson qui sont parfaits.

Une fois que la "salama" est cuite, la dégager de la ficelle et la couper en partant du sommet vers le bas, en profitant d'une ouverture pour pouvoir extraire la souple farce avec une cuillère.

L'idéal, de toute façon, est de la servir très chaude garnie avec de la purée de pomme de terre.

Le vin le mieux indiqué pour l'accompagner, est le robuste "Bosco", ou tout autre vin rouge ayant du corps.

Il est déconseillé de la couper en quartiers, sauf dans le cas où elle sera servie froide.



www.ferrarainfo.com

Ferrara
terra e acqua