

La Salama da Sugo

Ingredienti: salama da sugo ferrarese.

Come operazione preliminare, la salama va messa a bagno in acqua tiepida per una notte, onde ammorbidire le incrostazioni esterne, che vanno poi delicatamente spazzolate. Deve quindi essere immersa, meglio se avvolta in una pezzuola di telo fine, in una pentola d'acqua ma senza farle toccare il fondo: uno stecco di legno appoggiato ai bordi sosterrà la salama col suo stesso spago. L'acqua della pentola va fatta bollire a fuoco lento per oltre 4 ore, rabboccando quando è necessario, ma senza far perdere il bollore. La vescica non deve spaccarsi: il suo sughetto si spingerebbe immediatamente. Se si preferisce la cottura a bagnomaria, il tempo va allungato.

Per avvolgere la salama, si possono anche utilizzare gli speciali sacchetti in plastica da cottura. Una volta cotta la si libera dallo spago e la si incide all'apice, ricavando un'apertura che permetta di raccogliere il morbido impasto col cucchiaio.

Se si preferisce servirla fredda è suggeribile tagliarla a spicchi.

L'ideale, comunque, è presentarla caldissima, accompagnata da purea di patate.



Tempo di cottura: **4 ore circa.**

Difficoltà: **media.**

www.ferrara.info.com

Ferrara
terra e acqua