



**... I Salumi!**

## **Salsiccia Toscana**



Probabilmente il più semplice (tecnicamente parlando) da realizzare, questo insaccato varia da regione a regione per l'impiego di prodotti, spezie o aromi più o meno tipici... in Toscana lo si fa macinando (triturando) carni fresche magre (la spalla) e carni fresche più grasse (la pancetta) di provenienza italiana (mai congelate!!!) impastando il tutto con i caratteristici ingredienti quali sale, pepe ed aglio ed insaccando in budella naturali; infine la classica legatura, che viene effettuata talvolta ancora a mano, a collana.

Sempre con lo stesso impasto, confezionato sottovuoto e, con varie pezzature, si può ottenere '**L'Impasto di Salsiccia**' richiestissima dalle pizzerie e dai ristoranti che la utilizzano sulla piazza o in cucina. Altra opzione è '**La Salsiccia Luganega**' la cui procedura di realizzazione si distingue solo nell'insacco di un budello di diametro più piccolo (quasi come un dito) e senza legature; che meraviglia!!!