



Il cotechino

Cotechino

Ingredienti:

carne magra
grasso
cotenna
sale
pepe
spezie

Preparazione:

Si fa un impasto con carne magra, grasso e cotenna, si aggiungono sale, pepe e le spezie, si mette poi l'impasto nella zampa anteriore del maiale, precedentemente svuotata.

E' l'impasto dello zampone avvolto in un budello naturale.
Oltre alla versione classica del cotechino crudo c'è anche precotto.

www.comune.locana.to.it