



Finto Salame al Coccio con verdure in Brodetto

Ingredienti per 10 persone:

Per il salame:

Carne di maiale magra	gr 800
Carne di vitello magra	gr 800
Lardo o pancetta fresca	gr 500
Pinoli	gr 50
Uvetta secca	gr 100
Spezie	gr10
Pepe in grana	gr5
Sale	gr 25
Vino santo	
Budelle di maiale	n° 2

Per il brodetto:

Fagioli cannellini	gr 200
Carciofi	n° 5
Sedano	gr 300
Carote	gr 300
Cipolla bianca	gr 200
Prezzemolo basilico	
Patate	gr 300
Spicchio d'aglio	n°3
Pomodoro pizza	gr 500
Olio di oliva extra vergine	gr 300
Vino bianco secco	50 cl
Aceto di vino bianco	5 cl.
Olive nere	gr 200



Preparazione:

Pulire le carni e il lardo e tritarli a un tritacarne grosso.

Condire molto bene il tutto con pepe, sale, spezie, pinoli, uvetta e vin santo.

Insaccare il tutto in un budello di maiale e legare.

Pulire tutte le verdure e tagliarle a pezzetti.

In un tegame di coccio mettere i fagioli con acqua spicchio d'aglio e olio di oliva.

A cottura quasi ultimata aggiungere tutti gli altri ingredienti prima messi sotto sale.

A cottura ultimata passarne una parte per fare il brodetto, assaggiare di sale e di pepe.

Cuocere il salame nel forno con il vino bianco.

A cottura avvenuta unire al brodetto. Servire tagliato a fette sulle verdure.