

Salciccia fatta in casa

La salsiccia è composta essenzialmente da carne, grasso e condimenti. Spesso viene aggiunta una componente liquida che agisce come legante, ad esempio succo di frutta, (arancia) vino o semplicemente acqua.

Scegli il tipo di carne tra maiale, Usa una sufficiente quantità di grasso per soddisfare il rapporto 20-30% grasso - 70-80% carne. Rivolgiti al reparto macelleria del tuo supermercato, o al tuo macellaio di fiducia, in cerca del grasso di cui hai bisogno.

Raffredda la carne e il grasso. Conservali nel congelatore per diverse ore per raffreddarli il più possibile. In questo modo gli ingredienti verranno tritati più facilmente dal tritacarne e rimarranno separati e ben distinguibili anche quando saranno mescolati e pronti per essere insaccati.

Se ti è possibile, metti nel congelatore anche i contenitori che userai ed il tritacarne. Durante la preparazione, ricordati di rimettere la carne nel congelatore quando non la usi. In alternativa, prepara una zuppiera molto capiente piena di ghiaccio ed usala per immergere la zuppiera che conterrà la carne ed il grasso.

Macina i tuoi ingredienti.

Prepara i condimenti. Mescola le spezie prescelte con la componente liquida per discioglierle completamente favorendo una distribuzione uniforme all'interno della carne.

Mescola tutti gli ingredienti. Non sarà necessario schiacciare l'impasto, sarà sufficiente mescolarlo per garantire una distribuzione uniforme dei sapori.

Crea le salsicce vere e proprie. Metti il budello a bagno in acqua calda, per circa 30 minuti. Poco prima dell'uso, risciacqualo sia esternamente che internamente con l'acqua fredda. Fai scorrere un'estremità del budello sul tubo della macchina per riempire le salsicce. Crea un nodo all'estremità opposta del budello. Non appena il budello si sarà riempito di impasto, adagialo su una superficie piana adiacente alla macchina. Dai alle tue salsicce la lunghezza desiderata e poi pizzica leggermente il budello con le dita (senza romperlo), ruota la salsiccia facendole compiere un giro completo su se stessa. Prosegui il processo per creare la quantità di salsicce desiderata, fino alla fine del budello. Durante la creazione, gira ogni nuova salsiccia in senso opposto alla precedente.

Lascia asciugare le salsicce. Appendi le tue creazioni su una struttura in legno per circa 30 minuti, dopodiché conservale in frigorifero o nel congelatore.

Segui una ricetta. Per preparare delle ricette adatte alla colazione segui questa ricetta: 450 g di carne, 5 g di sale, 1-2 g di pepe, 2 g di salvia, 1 g di zenzero, 1-2 g di noce moscata, 1-2 g di timo, 1-2 g di paprika, 30 ml di liquido.

Segui questa ricetta per preparare la tipica salsiccia italiana: 450 g di carne, 30 ml di liquido, (vino bianco o succo d'arancio) 7 g di sale, 1-2 g di pepe, 7 g di finocchio, 1-2 g di prezzemolo, 2 g di origano, 1-2 g di aglio, 1 g di cumino.