

## CICCIOLI IN VASCHETTA



**CODICE** 78230

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Italia, Lombardia

**PESO** 500 g

Sfiziosi bocconcini di grasso di suino cotti a vapore e aromatizzati

### DESCRIZIONE

I ciccioli sono ottenuti dal grasso suino opportunamente rafilato e fatto a dadini, quindi cotto a vapore in paioli d'acciaio. Quando i pezzi di grasso hanno acquistato un colore biondo dorato vengono versati in un canovaccio, strizzati e infine aggiunti di aromi: garofano, cannella, alloro, pepe, noce moscata e sale in dosi variabili.

### ASPETTO

Di forma irregolare, si presentano come bocconcini sottili e pressati di color marrone chiaro.

### SAPORE

Dolce, piuttosto speziato.

### STAGIONATURA

Non prevista.

### PRODUTTORE

Salumificio Lusetti - Suzzara (MN)

### SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Nella tradizione contadina i ciccioli rappresentava un ottimo pasto, con la polenta. Ora si utilizzano soprattutto per accompagnare aperitivi e antipasti. Sbriciolati rendono più gustose focacce, pane e polenta.