

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.