

Il Gazzettino "EUDORO"

Notiziario di cronaca e curiosità nel mondo di "EUDORO"

In questo numero:

Salsiccia al Tartufo

a cura di Mattia

"il tartufo può rendere le donne più tenere
e gli uomini più amabili"

Jean Brillat Savarin

(avvocato – gastronomo francese 1755-1826)

Salsiccia -Stagionata- Al Tartufo

Carne di maiale

Con sale, pepe

Tartufo nero di **Norcia** a pezzettini**

Storia

La nostra salsiccia al tartufo è fatta con Tartufo nero raccolto prevalentemente a **Norcia** e in territori confinanti limitrofi dell'Appennino.

Nel ns. paese di origine tra Norcia e Amatrice nei periodi autunnali i contadini non oberati dal lavoro dei campi, si dedicavano alla ricerca del tartufo nero, utilizzando soprattutto cani o anche maiali. I tartufi venduti poi al mercato di Norcia consentivano al contadino di rimpinguare le casse della magra economia agricola montana.

In un impasto di 60 kg di carne mettiamo circa 1 kg di tartufo vero** che potete vedere in minuscoli puntini neri.

Garanzia che non utilizziamo aromi o olii al tartufo

...carta penna e calamaio! questo spazio è per chi ci legge!

un pensiero, una ricetta, una riflessione, una critica, una poesia, una foto, inviaci quello che vuoi lo pubblicheremo sul prossimo gazzettino. invia il testo a: info@eudoro.it