

El sgusèt

Salsiccia, verza, sale, aglio

Rosolare in un padellino il burro, uno spicchio d'aglio (togliere a piacere) e una salsiccia. Quindi aggiungere le verza crude tagliate a dadini, un pò d'acqua, il sale; portare a cottura.

"Salamoia" (per funghi e carne)

Funghi. Scottare i funghi, meglio se porcini molto duri, in acqua bollente; toglierli dall'acqua e farli asciugare all'aria (sopra un canovaccio) per un intero giorno.

Invasare alternando ad uno strato di funghi uno strato di sale grosso. Chiudere ermeticamente.

Carne. Scottare la carne in acqua bollente, aggiungere un bicchiere di vino bianco per ogni litro d'acqua. Asciugare bene la carne con un telo; invasarla alternando strati di sale grosso.

Lingua. Mettere in un recipiente di terracotta una lingua intera e una manciata di sale. Coprire con un coperchio di vetro o ceramica (no alluminio) premere e mettere sopra questo un peso. Lasciare in salamoia almeno cinque giorni poi levare il tutto e cucinare come di consueto.