

SALAME SUINO-EQUINO



CODICE	82230
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	500 g circa

Salame misto suino e equino prodotto nella zona del Prosecco

DESCRIZIONE	Carne di suino nazionale e carne di equino estera
ASPETTO	Di consistenza compatta, presenta una fetta di colore rosso scuro
SAPORE	Dolce, molto aromatico, morbido al palato
STAGIONATURA	Almeno 30 giorni
PRODUTTORE	Salumificio De Stefani - Valdobbiadene (TV)
CURIOSITÀ	I salumi di cavallo, puledro e asino fanno parte integrante della cucina tipica padovana. L'utilizzo e la preparazione delle carni equine sembra aver avuto inizio utilizzando le carni degli animali uccisi (in particolare cavalli e asini da traino) nelle numerose battaglie medioevali particolarmente cruenti e nella pianura a sud e sud-est di Padova
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Il salame di cavallo è un insaccato da gustare crudo come stuzzichino o antipasto, ma viene soprattutto utilizzato cotto alla brace e gustato con la polenta abbrustolita