

Cotechino

SCHEDA TECNICA: Di consistenza morbida ed elastica, il Cotechino ha una forma allungata e non troppo grande e una consistenza medio - fine. Insaccato in budello naturale o vescica, ha un peso di un chilogrammo circa. Per la preparazione del Cotechino si utilizzano: carni magre di suino, guanciaie, parti della testa, sale, pepe e spezie. Le carni vengono macinate a grana media; condite con sale, zucchero e una concia di aromi naturali. Segue l'insaccatura in vescica o budello e dopo l'asciugatura si procede alla stagionatura, piuttosto breve e pari a 15-20 giorni.

ABBINAMENTI: Il Cotechino è un salume da consumarsi previa cottura: lo si avvolge in un panno affinché la pelle non si spacchi durante la bollitura, che avviene in acqua senza sale. La temperatura di servizio deve essere sempre elevata, per evitare la solidificazione delle parti grasse. Ben si accompagna con purè di patate, polenta e lenticchie

ZONA DI PRODUZIONE: Il Cotechino è prodotto in tutta la provincia di Lodi.

STRADE DEL GUSTO DI RIFERIMENTO: Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani.