

ANTIPASTI

Salsicette con polenta e rafano

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

CALORIE

472 kcal

Ingredienti per 4 persone

PER LE SALSICCE

Lonza di maiale	350 g
Panna liquida	200 g
Prosciutto cotto	100 g
Albume d'uovo	1
Chiodi di garofano	2
Pepe verde in grani	1 cucchiaino
Cipolla	1/2
Alloro	2 foglie
Budellino di maiale	1 m
Sale	
Pepe	1 pizzico

PER LA SALSA AL RAFANO

Maionese	120 g
Rafano	80 g
Pancarré ammollato nell'aceto	4 fette

PER COMPLETARE

Crostoni di polenta

Preparazione

- 1 Prepare le salsicette: passate al tritatutto la lonza con il prosciutto, ottenendo un trito fine che raccoglierete in una ciotola.
- 2 Mescolatelo con 2 chiodi di garofano pestati, un cucchiaino di sale, uno di pepe verde, un pizzico di pepe, un albume e la panna non montati. Mettetelo in una tasca di tela da pasticciere munita di bocchetta liscia.
- 3 Su quest'ultima (cioè sulla bocchetta che farà anche da imbuto), infilate, raccogliendolo insieme, circa un terzo del budellino. Riempitelo con l'impasto che farete uscire dalla

tasca di tela, premendola leggermente.

- 4 Stringete il budellino alle estremità e anche in altri tre o quattro punti con dello spago da cucina, ottenendo in tal modo una collana di salsiccette.
- 5 Ripetete l'operazione con un altro pezzo di budello e altro impasto, fino ad esaurimento degli ingredienti: otterrete circa 12 salsiccette.
- 6 Lessatele in acqua bollente salata e aromatizzata con mezza cipolla e 2 foglie d'alloro per circa 10 minuti, poi scolatele.
- 7 Preparate la salsa al rafano: strizzate le fette di pancarré, raccoglietele in una ciotola e amalgamatele con la maionese e il rafano grattugiato.
- 8 Sistemate le salsiccette al centro di un piatto da portata, e servitele subito con i crostoni di polenta grigliati.