

238. SALAMI DAL SUGO DI FERRARA

I salami dal sugo di Ferrara sono una specialità di quel paese. Hanno la forma di bondiole del peso di grammi 500 circa e sono di sapore piccante e appetitoso. A differenza degli altri salumi della loro specie migliorano invecchiando ed ordinariamente questi si mangiano quando quelli hanno fatto la loro stagione. Allorché vorrete servirvene lavateli diverse volte con acqua tiepida per nettarli da quella patina untuosa che li ricopre e metteteli al fuoco in acqua diaccia abbondante per farli bollire lentamente un'ora e mezzo soltanto, chiusi stretti in un pannolino onde evitare che la pelle schianti. Serviteli caldi con contorno come i coteghini; ma il sugo di cui si vantano talvolta non apparisce, o se pure, non è molto copioso.