

STRUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- grasso di maiale

Per procurarsi del grasso di maiale fresco macellato è consigliabile rivolgersi ad un contadino per essere più sicuri di come è stato cresciuto l'animale.

Tagliate il grasso a pezzi e ponetelo in una capiente pentola di coccio.

Sistematelo su fiamma bassa per circa due ore, mescolando ogni tanto con un cucchiaio di legno.

Quando sarà tutto fuso da risultare addirittura trasparente vuol dire che è pronto.

Togliete la pentola dal fuoco e lasciate intiepidire; a questo punto filtrate il tutto attraverso un colino o una pezza di tela pulita e deponete lo strutto che avete ottenuto in vasi di vetro o di terracotta ben puliti e asciutti.

Conservate in luogo fresco.

Mentre filtrerete il grasso vi accorgete che nel colino o sulla pezza rimarranno dei resti di grasso, questi sono i ciccioli, ottimi da - mangiare semplicemente fatti in padella o nelle pizze rustiche e nelle frittate.

Conservate anche questi in barattoli di vetro e teneteli in frigo.

Se lo strutto dovesse irrancidire fatelo sciogliere sulla fiamma insieme ad un pezzo di pane e foglie di alloro.