

STRUTTO AL ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone:

- grasso di maiale
- 1 rametto di rosmarino

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.

Mentre fonde aggiungere 1 rametto di rosmarino.

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.