

Salsiccia d'oca alle erbe aromatiche

Lo strumento che completa il tritacarne per creare insaccati di ogni tipo, da gustare crudi o cotti, secondo la vostra fantasia e in modo del tutto autonomo. Puoi creare il ripieno utilizzando gli strumenti Kenwood ed insaccarlo facilmente, verificando con attenzione di utilizzare sempre budelli controllati, sia sintetici che in fibra naturale.



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
25 minuti

Dosatura:
Per 0 persone



Elenco ingredienti

Ingredienti per 16 salsicce medie da 10 cm

400 g di petto d'oca

400 g di fesa di tacchino

200 g di peperoni misti

200 g di buccia di zucchine

timo

prezzemolo

sale e pepe

Istruzioni per la preparazione

1. Lava con cura gli ortaggi e le erbe aromatiche.
2. Nel tritacarne riduci la carne e i peperoni a un trito finissimo da condire con le erbe aromatiche sminuzzate, il sale ed il pepe.
3. Confeziona le salsicce con l'insaccatore, alla velocità 3-4, legando con cura le estremità per creare salsicce lunghe circa 10 centimetri.
4. Immergi le salsicce in acqua fredda e portale ad ebollizione per 25 minuti, quindi scolale e servile con olio aromatizzato all'aceto balsamico.



Suggerimenti

La tua creativita' ti permettera' di ideare qualsiasi insaccato con ogni tipo di carne, da servire bollito o cotto in padella. Gli ingredienti utilizzati non dovranno pero' essere grossolani, perche' rischieresti di rompere il budello.