

Il freddo dell'autunno e dell'inverno - finalmente - si avvicina e possiamo apprestarci a degustare pietanze più idonee al periodo.

Questa settimana, il consiglio per un'idea alternativa al consumo di un tipico piatto idoneo alle temperature invernali è dedicato alla salsiccia.

Prediligo i sapori intensi, gustosi ed allo stesso tempo raffinati: partendo da una sperimentazione personale, ho elaborato una ricetta che la vede protagonista, utilizzata in due varianti alternative, rapide e pratiche.

Premessa: quella utilizzata è toscana, la cui conciatura consente di poterla degustare anche a crudo, allo stesso modo del ciauscolo calabrese.

VARIANTE N. 1

Il primo e più naturale utilizzo è quello spalmabile, utilizzando le gallette di farro (altro ingrediente tipico della cucina toscana, di cui ci occuperemo più avanti), anziché le tradizionali fette di pane. Come in figura n. 1.

E' semplicissimo: basta spellarla e spalmarla sulle gallette di farro. Se gradito, si può condire aggiungendo un pizzico di sale ed olio extra vergine di oliva.



VARIANTE N. 2

Il secondo utilizzo è quello cotto, con un processo leggermente più elaborato, se non altro in termini di tempo.

La prima operazione da compiere è infatti quella di cuocere la salsiccia in una padella, senza deformarla. A metà cottura, incidere longitudinalmente.

Una volta terminata la cottura desiderata, appoggiare i tranci sulle gallette di farro, precedentemente spennellate con salsa di soia.

Condire con sale ed un filo d'olio. Come in figura n. 2.

(Se gradito, guarnire con foglie di insalata e qualche goccia di glassa di aceto balsamico).



ABBINAMENTO VINO

Con l'utilizzo della salsiccia cotta, suggerisco - se gradito un gusto delicato ma intenso - un vino a contrasto con il sapore della salsiccia, purché quest'ultima non sia eccessivamente piccante: un merlot oppure un falerno rosso, dai sapori delicatamente fruttati e dagli odori molto profumati.

ENGLISH RECIPE TEXT

Sausage: suggestions and ideas for alternative eating.

The autumn and winter seasons are finally approaching and we can prepare ourselves to taste the most suitable dishes for the present time.

This week, the advice for an alternative view to the consumption of a typical dish suitable to winter temperatures is dedicated to sausage.

I prefer intense, tasty and refined flavors: so then, starting from personal experimentation, I have developed a recipe that sees it as protagonist, used in two quick and practical alternative variants.

Premise: the one used comes from Tuscany, whose craftsmanship allows it to be tasted even raw, just like Calabrian ciauscolo.

VARIANT No. 1

The first and most natural use is to spread it over spelted crackers (spelt is another typical ingredient of Tuscan cuisine, which we will deal with later), rather than the traditional slices of bread. As in figure no. 1.

It is very easy: just peel the raw sausage and spread it over the spelted crackers. If you like, you can season it by adding a pinch of salt and extra virgin olive oil.

VARIANT No. 2

The second use is cooked, with a slightly more elaborate process - if anything - in terms of time.

First of all, use a frying pan to cook the sausage taking care not to deform it. Half-cooked, split it in half lengthwise.

Once the desired cooking has been completed, place the sausage on the spelt cakes previously brushed with soy sauce.

Season with salt and oil. As in figure no. 2.

(If you like, garnish with salad leaves and some drops of balsamic vinegar icing).

MATCHING WINE

While eating cooked sausage, I suggest - if you like a smooth but intense taste - a wine in contrast with the flavor of sausage, provided the latter is not overly spicy: my preference is for a merlot or a red falerno, characterized by deliciously fruity flavors with very scented smells.