



ASSOCIAZIONE
CULTURALE
VILLA BADESSA

SHOQATA
KULTURORE
BADHESA



Il Sanguinaccio

recupero di antica ricetta tradizionale contadina
in via di estinzione (gennaio 2013)

Ingredienti:

1. Mosto cotto di uva (3 litri)
2. Sangue di maiale liquido (1 litro)
3. Pane secco grattugiato
4. Mandorle
5. Noci
6. Strutto
7. Cacao in polvere
8. Cannella
9. Bucces di agrumi

Di antiche origini, è un dolce spalmabile che si ottiene nel periodo invernale valorizzando molti prodotti e resti delle dispense delle case di campagna.

Il procedimento prevede una cottura a fuoco lento (oltre 2 ore) e costante miscelazione degli ingredienti principali (mosto e sangue di maiale fresco, subito setacciato e liquido) in rapporto 3:1. Aggiunta di pane secco, mandorle e noci triturate; cacao in polvere, cannella, buccette di limone e di arancia a fettine, strutto. A caldo, si colmano i barattoli e si conservano al fresco.

A colazione e merenda si spalma su pane. E' molto gustosa e nutriente !!!

