

04 Dicembre 2018
Salumificio Viterbese

Corallina, il salame dall'impasto fine e dal lardello grande

Salume servito anche a colazione, è prodotto con carni di suino magre e aromatizzato con aglio e pepe



Lazio

In Lazio se c'è un salume che non manca mai nella tradizionale e ricca colazione dei giorni di festa, è certamente la **Corallina**. Questo **salame dell'Agro Romano** è prodotto con **carne magra di suino** (prosciutto, spalla disossata, gola), lardo, sale e aromi come aglio schiacciato e macerato in vino, pepe intero e macinato.

L'impasto finissimo è composto da tre parti di carne magra macinata insaccata nel budello gentile, la cosiddetta corallina, e lo contraddistingue il **lardello a cubetti** che forma delle larghe occhiature.

Frutto dell'antica sapienza contadina, la Corallina è uno dei fiori all'occhiello dei salumi italiani. La stagionatura, che varia dai **tre ai cinque mesi**, avviene in luoghi aerati e, nella tradizione, riscaldati da una stufa a legna. A volte il prodotto viene affumicato bruciando **bacche di ginepro**.

Dall'aroma dolce e dal sapore delicato, la Corallina, diffusa anche in Umbria, è ottima per farcire **panini o come antipasto**, magari servita in un tagliere accompagnata da verdure di stagione e formaggi. Viene gustata insieme alle uova sode, alla pizza di formaggio, pane casereccio e a un buon bicchiere di vino rosso. Per gustarla al meglio è consigliabile tagliarla diagonalmente creando **fette ovali non troppo sottili**, ma spesse quanto un grano di pepe.
