

24 Ottobre 2016

Quando a cucinare è il socio, i crostoni si preparano con sughetto di pezzente

Il sapore unico della salsiccia di maiale con peperone dolce, finocchio selvatico e aglio protagonista della ricetta proposta da Angela Perniola di Matera



Dai soci Coop

In Basilicata il **pezzente** è sempre stata l'**ultima salsiccia preparata** quando si macellava il maiale. Si raccoglievano gli scarti e il grasso avanzato, perché del maiale non si butta via niente, e si produceva questa salsiccia aggiungendo **polvere di peperone dolce** e piccante di Senise, **finocchio selvatico**, **aglio fresco** tritato e sale marino. Il risultato ha un gusto potente, con sentori erbacei e note piccanti ammorbiditi dal grasso.

Peperone di Senise Igp: oro rosso per tutte le stagioni [1]

Per questa sua percentuale molto alta di grasso il pezzente è sempre stato utilizzato **per insaporire ragù, zuppe, e minestre**. **Angela Perniola**, socia Coop di Matera ricorda bene il rituale della macellazione del maiale e dei prodotti che se ne ricavano. Quando era bambina, infatti, suo padre preparava salami da conservare a lungo e tra questi il pezzente, che nei giorni successivi riempiva di gusto il soffritto. Un tempo questo salame era un prezioso alimento per la tavola più povera, oggi invece il pezzente è stato nobilitato ed è apprezzatissimo per il suo aroma unico e inconfondibile, tanto da essere tutelato come **presidio Slow food**. Angela ce lo propone in sugo, proprio come si faceva nella sua famiglia, per portare a tavola gustosi crostoni di pane, un sostanzioso piatto unico.

CROSTONI CON SUGHETTO DI PEZZENTE

Ingredienti (per 2 persone):

- 300 g di pezzente

- 300 g di pomodoro ciliegino fresco
- ½ cipolla
- qualche foglia di basilico
- 4 fette di pane casereccio raffermo
- 1 filo d'olio extravergine d'oliva
- sale q.b.

Procedimento:

In una padella tipo wok fate passare la cipolla tagliata a fettine con un filo d'olio extravergine di oliva. Aggiungete la salsiccia e, dopo averla fatta dorare, toglietela dal fuoco e riponetela in un piatto. Nella padella aggiungete i pomodori e lasciate cuocere per circa 10/15 minuti. Unite la salsiccia e fate cuocere il tutto per altri 5 minuti. Spegnete il fuoco e aggiungete il basilico. Riponete in un piatto le fette di pane e conditele con il composto.

Potrebbe interessarti anche

Mini calzoni con Salame Sant'Angelo Igp e Vastedda della valle del Belice Dop [2]

Cicatelli di grano arso con crema di cicoria, burrata e alici [3]

Quando a cucinare è il socio, a tavola ci sono le bombette pugliesi [4]

Links

[1] <https://www.territori.coop.it/territori/peperone-di-senise-igp-oro-rosso-tutte-le-stagioni>

[2] <https://www.territori.coop.it/ricette/mini-calzoni-con-salame-sant%E2%80%99angelo-igp-e-vastedda-della-valle-del-belice-dop>

[3] <https://www.territori.coop.it/ricette/cicatelli-di-grano-arsato-con-crema-di-cicoria-burrata-e-alici>

[4] <https://www.territori.coop.it/ricette/quando-cucinare-%C3%A8-il-socio-tavola-ci-sono-le-bombette-pugliesi>