

I gioielli gastronomici Dolci Terre di Novi
Prodotto agroalimentare tradizionale riconosciuto dalla regione Piemonte

Categoria: Carni e frattaglie

Nome del prodotto: Sanguinaccio con pane

Caratteristiche:

Si presentano come dei salsicciotti tendenzialmente scuri.

Sanguinaccio con pane

Metodiche di lavorazione:

Si fa un impasto di sangue di maiale, pane secco raffermo rifilatura di pancette, aglio, pepe, droghe; il tutto viene insaccato nel budello e venduto fresco. Il prodotto viene consumato cotto bollito e servito con le patate.

Zone di produzione:

Diffuso ovunque in passato ora difficile da trovare a causa della difficoltà di reperire la materia prima.

