

*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.

