

I gioielli gastronomici Dolci Terre di Novi

Prodotto agroalimentare tradizionale riconosciuto dalla regione Piemonte

Categoria: Carni e frattaglie

Nome del prodotto: Testa in cassetta

Caratteristiche:

Prodotto ottenuto a partire dalla testa di maiale, lingua, vola, e grosso di sottogola.

Metodiche di lavorazione:

La testa è bollita con l'osso per due ore a 100° con aromi, erbe, maggiorana, sale. Il tutto è disossato, scelto, tagliato a pezzetti ma non macinato, alla carne si aggiungono spezie e sale. La carne è posta negli stampi a caldo con l'aggiunta di brodo di cottura (tipo gelatina).

Zona di produzione:

Diffuso in tutto il Piemonte

Testa in cassetta

