

SALAME DI TURGIA

SALAME DI TURGIA BOLLITO

Salame di carne bovina tipico della zona del Canavese, può essere consumato cotto, crudo fresco, oppure stagionato.

Mettere il salame in pentola con acqua fredda, portare a bollore, abbassare il calore e lasciar cuocere per 12 minuti.

Servire caldo con purè di patate.

SALAME DI TURGIA IN PENTOLA

Salame di carne bovina tipico della zona del Canavese, può essere consumato cotto, crudo fresco, oppure stagionato.

Tagliare il salame fresco a rondelle di circa tre centimetri e mettere in padella senza condimento a calore medio, coperchiare e cuocere per 10 minuti.

Servire con verdure.

SALAME DI TURGIA CON LA PANNA

Salame di carne bovina tipico della zona del Canavese, può essere consumato cotto, crudo fresco, oppure stagionato.

Tagliare il salame fresco a rondelle di circa tre centimetri e mettere in padella senza condimento a calore medio, coperchiare e cuocere per circa 6 minuti.

Ricoprire il salame di panna e portarlo nuovamente in cottura per circa 4 minuti.

Ottimo da servire con la polenta.

RISOTTO AL SALAME DI TURGIA

Salame di carne bovina tipico della zona del Canavese, può essere consumato cotto, crudo fresco, oppure stagionato.

Rosolare una cipolla con un po' d'olio, aggiungere la polpa sbriciolata del salame, sfumare con un po' di vino bianco ed aggiungere il riso e procedere con la classica cottura del risotto.

