

COTECHINO DI MODENA IGP

Il marchio di tutela IGP per un prodotto con materie prime di qualità, ricetta tradizionale e lavorazione esclusivamente nel tipico territorio di origine: il Cotechino.

I tagli nobili del maiale - spalla, collo, garretto, guancia - macinati, poi conditi e insaccati nel budello. È in questo modo che si ottiene il Cotechino, che prende il nome da "cotica", cioè la cotenna, con cui viene fatto. Prodotto solo in alcune zone dell'Emilia Romagna, della Lombardia e del Veneto, è famoso in tutta Italia soprattutto come cibo consumato durante il periodo natalizio.

Il nostro consiglio per una cottura perfetta:

Prendete il cotechino NON precotto e mettetelo a riposare una notte in acqua a temperatura ambiente.

Al mattino versate via l'acqua, con essa se ne andranno anche dei sali che si sono disciolti durante la notte, rendendo il vostro cotechino più delicato.

Il cotechino da fatto cuocere per circa due ore, va immerso nella pentola con acqua fredda e quando vedete i primi bollori cominciate a tener conto del tempo di cottura. Un consiglio. Prima di metterlo sul fuoco fate tanti buchi tondi con lo stuzzicadenti, così durante la cottura la tensione a cui è sottoposto si andrà a disperdere negli infiniti angoli dei buchetti che avrete fatto e non romperà la pelle. Noi diamo comunque anche la rete per avvolgerlo. Doppia sicurezza.

Se volete a metà cottura potete cambiare acqua, ovvero immergerlo in un'altra pentola dove l'acqua è già a bollore. Serve per sgrassare un poco il cotechino. Il mio consiglio è quello di farli terminare la cottura, spegnere il fuoco e versare un bicchiere di vino bianco. La parte alcolica evaporando sgrasserà il cotechino, ma il vino ne amplificherà il profumo. Sembra complicato ma è veramente semplice, in ogni caso siamo a disposizione per darvi chiarimenti e informazioni, chiedeteci, ci fa piacere, il sito serve a dare informazioni, ma noi siamo salumieri e ci piace parlare di persona con i nostri clienti per dargli tutti i consigli accumulati in 50 anni di lavoro e passione.