



Ciccioli Romagnoli

I ciccioli di maiale sono uno dei cibi più apprezzati tra le pietanze tradizionali romagnole, la varietà che si trova di più nei ristoranti sono i ciccioli secchi, perchè hanno l'aspetto dei salatini e possono essere utilizzati come finger-food (=cibo da mangiare con le mani) per l'aperitivo.

Altre tipologie di ciccioli sono quelli impastati nella focaccia o nella fornarina, o ciccioli al naturale cioè i bocconcini teneri di maiale.

Dall'estetica assomigliano ai fiocchi di cereali, ma il sapore è completamente diverso.

Ma cosa sono di preciso i ciccioli?

I ciccioli sono piccoli bocconi di grasso suino, che viene bollito a lungo al fine di far fuoriuscire come lo strutto e insaporito con alloro, sale e pepe.

Terminata la cottura i ciccioli vengono fatti raffreddare a temperatura ambiente prima di essere serviti.

Lo strutto che "avanza" dall'ebollizione dei ciccioli viene fatto raffreddare ed utilizzato per altre pietanza, come per esempio la [piadina romagnola](#).

I ciccioli romagnoli si differenziano da quelli emiliani perchè la loro preparazione è "naturale", cioè non vengono pressati e compressi durante la cottura, come richiede invece la tradizione emiliana.

[Read More](#)
