



Salame Matto Romagnolo

Ricetta povera della tradizione romagnola, una volta, il salame matto, veniva preparato nei giorni di festa, quando si aveva a disposizione il brodo, integrando così le scarse porzioni di carne.



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Salame Matto Romagnolo

Un secondo speciale

Preparazione	10 min
Cottura	1 h
Tempo totale	1 h 10 min

Portata: Secondi

Cucina: Romagnola

Keyword: formaggio, proteine

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 2 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 100 g pane grattugiato
- 100 g parmigiano grattugiato
- 1 limone grattugiato (solo scorza)
- 1 pizzico noce moscata
- 1 pizzico bicarbonato
- 2 uova
- q.b. brodo di carne

Istruzioni

1. Impasta tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo e forma un rotolo simile ad un salame.
2. Cuoci nel brodo bollente di carne per circa un ora. Una volta cotto togli il salame dal brodo, affettalo non troppo sottile e servilo tiepido.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
