

SALAMINO VEG



Ricetta molto semplice .

Concedetemi il nome "onnivoro " ma è solo per rendere più chiara la preparazione...

Altrimenti chiamiamolo pure affettato veg di salame...imbruttitissimooooo☐

La parte più importante è data dalle spezie sbizzarritevi come desiderate potete aggiungere anche senape ,olive,lievito alimentare ed altre spezie Appunto.

Ingredienti per ogni salame (io ne ho fatti 2)

- 230 g di cannellini già cotti
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 4 cucchiaini di farina di riso
- 1 cucchiaio salsa di soia
- Sale q.b.
- Pepe q.b

- Paprika q.b.
- 1 cucchiaio Olio evo

Procedimento

- Sciacquate i fagioli cannellini, metà metteteli da parte interi , e metà poi schiacciateli con un cucchiaio o con le mani , insieme a tutti gli altri ingredienti.
- Unite adesso la parte di fagioli interi che avete messo da parte sempre lavorando senza schiacciare il composto o con le mani o con un cucchiaio.
- Avvolgere il composto all'interno di un foglio di carta forno (o canovaccio), legare le due estremità formando una caramella.
- Cuociamo il salamino :
- Immergere quindi il salsicciotto in uno scolapasta di acciaio , che avete messo sopra ad una pentola con dell'acqua e lasciate cuocere per 20 minuti a bagnomaria coprendo con un coperchio.

Una volta cotto trasferite la caramella in un piatto e lasciate raffreddare a temperatura ambiente prima e poi per un paio di ore almeno in frigorifero.

Trascorso il tempo necessario potete tagliare il vostro affettato...

et voilà Buon appetito☐

P.S. Puoi aggiungere anche lievito alimentare, erba cipollina, semi finocchio per arricchire il SALAMINO o per provare una nuova versione!!!

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciarmi un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!