

GYULAI KOLBÁSZ
[SALSICCIA DI GYULA]
- UNGHERIA -



CUCINARE CON STRAORDIANARI
PRODOTTI EUROPEI

GYULAI KOLBÁSZ
- UNGHERIA -

SALSICCIA DI GYULA
SENSAZIONALE!

STORIA E CURIOSITÀ



A voler essere precisi, la cucina ungherese presenta un'enorme varietà di salsicce, ma quella più nota è la Gyulai Kolbász, dal particolare gusto dovuto all'affumicatura e soprattutto alla stagionatura che dura diverse settimane nel caratteristico clima locale. Il prodotto IGP prende il nome dalla città ungherese Gyula, dove viene creato con carne di maiale, grasso di maiale, aglio, pepe, sale, semi di cumino dei prati e peperoncino dolce e piccante macinato. Il macinato viene poi insaccato in budelli di maiale, affumicato con legno di faggio e infine appeso per la stagionatura.

La denominazione di protezione europea indica anche la loro dimensione, le salsicce, infatti, devono essere lunghe dai 18 ai 26 cm e devono essere sempre vendute al paio. E attenzione, all'esterno della kolbász non deve formarsi muffa! Gli ungheresi amano servire la salsiccia su una fetta di pane o aggiungerla al rakott krumpli, un piatto unico con patate e uova.

CUCINIAMO INSIEME

Ed ecco a voi, una ricetta per un piccolo snack invitante e semplice, da gustare insieme ad amici o parenti, magari anche per un aperitivo, perché no?

SNACK A BASE DI GYULAI KOLBÁSZ



INGREDIENTI:

- 1 confezione di pasta brick
- 220 g di gyulai kolbász tagliata a dadini
- 70 g di panna da montare
- 4 uova sode tritate finemente
- 250 g di burro morbido leggermente salato
- 10 g di semi di senape di Digione
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

1. Tagliare in diverse forme la sfoglia di pasta brick. Sono necessarie almeno due forme per porzione.
2. Al Costes usiamo stampi a forme di maiale, ma va bene anche un semplice stampo ad anello.
3. Cospargere le forme di burro e cuocerle per circa 15 minuti in forno preriscaldato a 175° C fino a farle dorare.
4. Mescolare i restanti ingredienti con cura e condirli con il sale e il pepe.
5. Disporre il composto ottenuto su una delle due forme e adagiarvi sopra l'altra.

Et voilà, il piatto è servito!