

Gornooryahovski sudzhuk

Salame bulgaro



Il Gornooryahovski sudzhuk è un salame tradizionale bulgaro prodotto a Gorna Orjahovica. La produzione di questo salame è di grande importanza per la Bulgaria, grazie al gran numero di consumatori e all'elevato prezzo di vendita che ne determinano la crescita economica e lo sviluppo.

Una preparazione delicata



Il salame è prodotto esclusivamente con carne bovina. Le mucche devono avere almeno dodici mesi di età e presentare livelli naturalmente alti di glicogeno, che rende la carne bovina succosa. Il sapore piccante è dovuto all'aggiunta di pepe nero, cumino e maggiorana, dosati secondo una ricetta tradizionale.

Il Gornooryahovski sudzhuk viene piegato a forma di ferro di cavallo e poi appeso per la stagionatura in locali dove si ricopre di una muffa nobile bianca naturale. Si tratta di un procedimento delicato, poiché il processo di formazione della muffa deve arrestarsi al momento giusto affinché il salame conservi il suo sapore e il suo aroma delicato.

Un po' di storia



Nel 1538 Solimano il Magnifico, il decimo sultano dell'impero ottomano, concesse al suo gran visir il diritto di riscuotere i dazi provenienti dalla produzione di questa prelibatezza. Si tratta della prima menzione di questo salame tradizionale bulgaro nei libri di storia. Premiato con una medaglia ad una fiera internazionale in Italia nel 1861, gode ancora oggi di grande popolarità.

Cuciniamo insieme!



Ed ecco per voi una gustosa ricetta da ricreare con il prelibato Gornooryahovski sudzhuk: stufato di Gornooryahovski sudzhuk e fagioli!

Ingredienti

Per lo stufato

- 200 g di fagioli di Smilyan (fagioli rampicanti)
- un pizzico di bicarbonato di sodio
- 100 g di salame semi-essiccato (Gornooryahovski Sudzhuk)
- 20 g di burro
- 10 g di aglio tritato finemente
- 30 g di scalogni tritati finemente
- 30 g di carote tagliate a brunoise
- 30 g di sedano rapa tagliato a brunoise
- 600 g di salame fresco di manzo
- 250 g di vino rosso
- 30 g di funghi tritati finemente
- 500 g di brodo di manzo

- 5 g di ramoscelli di dragoncello
- sale e pepe
- 80 g di peperone rosso arrostito e tagliato a brunoise
- 30 g di pomodori tagliati a pezzetti
- succo di limone

Per la zuppa

- 700 g di funghi tritati grossolanamente
- 300 g di peperoni secchi tritati grossolanamente
- 1 litro d'acqua
- 80 g di aglio orsino
- sale
- succo di limone

Per il chutney

- 50 g di cipolle tritate finemente
- 30 g di aglio tritato finemente
- 10 g di olio di semi di girasole
- 250 g di carote tritate finemente
- 20 g di miele
- 80 g di aceto di vino bianco
- un pizzico di sale
- 5 g di prezzemolo tritato finemente
- 5 g di aneto tritato finemente
- 1 spicchio d'aglio

Per le verdure sottaceto

- 200 g di sedano-rapa
- 200 g di cipolle rosse
- 200 g di pomodori verdi
- 200 g di aceto di riso
- 200 g di zucchero
- 200 g di acqua
- 10 g di sale
- 2 foglie di alloro
- qualche grano di pepe, semi di senape, un pizzico di pimento

Procedimento

- Lasciare i fagioli in ammollo in acqua durante la notte e cuocerli il giorno seguente in acqua pulita con un pizzico di bicarbonato di sodio.
- Soffriggere il salame semi-essiccato a fuoco lento in una grande pentola da stufato finché non avrà rilasciato il proprio grasso. Aggiungere quindi

il burro e l'aglio, seguiti dagli scalogni, dalle carote e dal sedano di rapa. cuocere a fuoco lento finché le verdure non diventano tenere.

- Spellare il salame fresco e cuocere il macinato in una padella separata. Sfumare con il vino rosso e portare ad ebollizione finché l'alcol non sarà evaporato. Aggiungere i funghi e il brodo. Condire con sale, pepe e metà del dragoncello. Lasciar ridurre lo stufato per un'ora fino a quando tutti gli aromi non si saranno amalgamati.
- Schiacciare con una forchetta un quarto dei fagioli fino ad ottenere una purea fine e aggiungerla allo stufato. Aggiungere il resto dei fagioli, cuocere il tutto per altri 10-15 minuti e aggiungere il peperone arrosto e i pomodori a cubetti. Cuocere per altri 5-6 minuti e condire con sale, pepe e succo di limone. Guarnire con il resto del dragoncello.
- Per la zuppa, mettere i funghi e i peperoni secchi nell'acqua e cuocerli finché non diventano teneri. Aggiungere le foglie di aglio orsino. Frullare la zuppa e condirla con sale e succo di limone.
- Per il chutney, soffriggere in una padella le cipolle e l'aglio tritati finemente con dell'olio. Aggiungere le carote tritate finemente e cuocere per 5-10 minuti. Sfumare con l'aceto e aggiungere il miele e il sale. Cuocere per altri 10 minuti. Infine, aggiungere il prezzemolo e l'aneto tritati finemente e guarnire con uno spicchio d'aglio schiacciato. Coprire la padella con della pellicola trasparente e lasciar raffreddare.
- Per i sottaceti, tagliare a pezzi le verdure e metterle in barattoli separati per la conservazione. mescolare tutti gli altri ingredienti in una casseruola e portarli ad ebollizione. Versare il liquido bollente sulle verdure nei tre barattoli, coprire, lasciar raffreddare e conservare i sottaceti in un barattolo sigillato sottovuoto.
- Servire lo stufato con la zuppa, i sottaceti, il chutney e un po' di pane.