



IN CUCINA E NEI PRODOTTI DERIVATI

Come tutte le carni fresche, anche la Cinta Senese DOP deve essere conservata in frigorifero per un periodo di tempo piuttosto breve, avendo cura di avvolgerla in una pellicola. È inoltre possibile surgelare o congelare il prodotto che, per non perdere le sue caratteristiche distintive, deve essere scongelato lentamente in frigorifero. La grande versatilità di questa carne la rende ottima cucinata alla griglia o in padella, allo spiedo o al forno. Perfetto è il suo abbinamento con i vini rossi. È inoltre ideale per la realizzazione di salumi.

PROSCIUTTO

È molto pregiato e si ottiene dalla coscia del maiale.

Gli ingredienti sono : coscio rifilato, sale marino iodato e pepe.

La sua lavorazione viene fatta con procedimenti antichi .

La prima cosa è una bella “ Acetata “ a base di aceto, aglio, pepe e peperoncino, poi si copre completamente con sale marino per alcuni giorni, si lava con acqua tiepida e si appende per un minimo di sedici mesi.

MORTADELLA SENESE

È il tipico salame toscano ma nelle Crete Senesi, è chiamata Mortadella Senese.

Si ottiene da carni sceltissime e grasso di groppa rigorosamente tagliato a mano.

Gli ingredienti sono : carne di Cinta Senese , sale marino, pepe, vino rosso, aglio.

L'impasto così ottenuto viene insaccato in budella naturali e rimane appeso a stagionare per un minimo di quattro mesi. La fermentazione (salamizzazione) avviene naturalmente grazie alle temperature e agli zuccheri naturali contenuti nei muscolo.

FINOCCHIONA

Si ottiene dalla triturazione di carni scelte, è composta dagli stessi ingredienti della Mortadella Senese ai quali viene aggiunto abbondante finocchio in fiore. I tempi di stagionatura vanno da un minimo di quattro mesi.



SALSICCE STAGIONATE

Si ottengono dai ritagli dei pezzi pregiati di carni di Cinta Senese che vengono impastati con sale marino, pepe, vino rosso, aglio e salnitro. Insaccati in budella naturali e legati a mano con filo di canapa. I tempi di stagionatura sono ridotti ad un minimo di 30 giorni.

CUORE DI SPALLA

E' un pezzo prelibato, si ottiene dal muscolo principale della spalla. Viene ottenuto con lo stesso procedimento e gli stessi ingredienti del Prosciutto.

LOMBATA

E' tutto il filone di arista che va dalla fine della spalla all'anchetta del coscio. La lavorazione e gli ingredienti sono come quelli del Prosciutto. La Lombata viene incartata e appesa a stagionare per alcuni mesi.

CAPOCOLLO

Lo dice il suo nome. è quel filone di carne che va dalla fine del capo e arriva all'inizio della spalla, cioè il collo. Si caratterizza dalla croce di grasso ,più spessa nella Cinta Senese. Il procedimento di lavorazione e gli ingredienti sono gli stessi del Prosciutto. Questo pezzo prelibato viene stagionato appeso e incartato insieme al profumatissimo finocchio in fiore.

GOTA

E' la guancia del maiale ed è veramente saporita. Si ottiene con lo stesso procedimento e gli stessi ingredienti del prosciutto. Viene utilizzata come affettato oppure in cucina per cucinare.

RIGATINO



E' la striscia grassa e magra che sta sopra le costole, è caratterizzato da strati di grasso e magro che si alternano. Il procedimento di lavorazione e gli ingredienti sono gli stessi del Prosciutto. E' usato come affettato o in cucina per cucinare.

LARDO CONDITO ALLE ERBE

E' il grasso di groppa macinato finemente ed impastato con sale marino iodato, pepe o peperoncino, erbe aromatiche.

Può essere Piccante, al Pepe Nero, al Pepe Bianco, al Pepe Verde e al Pepe Rosa.

Ottimo in cucina e per fare crostoni caldi.

BURISTO, MALLEGATO O SANGUINACCIO

Si ottiene dopo aver lessato per diverse ore le carni e le parti cartilaginee, a queste si aggiungono un trito di rosmarino, aglio, scorza di arancia e di limone, spezie toscane, sale e pepe e sangue di maiale. Dopo aver ben impastato il tutto si passa all'insaccamento in budella naturali, poi si rimette tutto al fuoco molto lento per alcune ore.

SOPPRESSATA

Si lessano per molte ore la testa e le cotenne del maiale, poi si scarnisce e si impasta con sale, pepe, spezie toscane scorza di arance e limoni. il tutto si pressa in un sacco di cotone o sintetico e si fa raffreddare.