

## Salsicce di maiale con finocchio e paprica



**Tempo preparazione:**  
20 minuti

**Tempo di cottura:**  
20 minuti

**Dosatura:**  
Per 0 persone

### Elenco ingredienti

Dosi per: 8 salsicce normali o 32 salsicce di cocktail

450 g di pancetta di maiale disossata,  
privata della pelle e tagliata in lunghe  
strisce sottili

1/2 cucchiaino di pepe nero in grani  
tritati grossolanamente, non macinati

1/2 cucchiaino di semi di finocchio

2 cucchiaini di sale

Pepe nero macinato al momento

1 cucchiaio di paprica

1 uovo

50 g di pangrattato

la lunghezza del budello, normale o  
ridotta, dipende dalla dimensione voluta  
delle salsicce

### Istruzioni per la preparazione

1. Inserisci la trafilatura grossa nel Tritacarne e trita il maiale nel recipiente



di Cooking Chef. Quando tutto il maiale è stato tritato, ripassa un po' di carne tritata nel Tritacarne per far fuoriuscire eventuali strisce di carne rimaste all'interno.

2. Nel recipiente, aggiungi i grani di pepe nero tritati, i semi di finocchio, il sale, il pepe, la paprica, l'uovo e il pangrattato. Con la Frusta K mescola bene alla velocità minima.

3. Sostituisci la trafilatura e la lama con l'Accessorio per salsicce e kebbe. Inumidisci l'estremità del beccuccio e infila il budello. Introduci il composto nel Tritacarne, quindi nell'Accessorio per salsicce. Una volta utilizzato tutto il composto, strozza il budello ruotandolo per ottenere singole salsicce.

4. Per cuocere le salsicce, scalda a fiamma bassa un po' di olio in una padella o una griglia.

5. Cuoci lentamente per 15-20 minuti, o per 10 minuti nel caso di salsicce da cocktail, rigirando di tanto in tanto fino a completa doratura.