IL "BURISCHIO"

Ingredienti per 4 persone:

- 1 litro di sangue fresco di maiale,
- 1 pugno di fior di finocchio,
- 250 gr di friccioli di maiale,
- 1/2 metro di budello di maiale,
- 1 mazzetto di odori per brodo,
- 1 kg di cime di rapa,
- 2 cucchiai di salsa di pomodoro,
- 2 spicchi di aglio,
- peperoncino piccante,
- noce moscata,
- olio,
- sale,
- pepe.

Questa ricetta è tipica di alcune regioni d'Italia, dove resiste una civiltà contadina e con essa cose genuine e primitive.
L'occorrente per realizzarla è del sangue fresco di maiale.
Mettetelo in una terrina, aggiungete un pugno di fior di finocchio, un pugno scarso di sale, pepe e noce moscata.
Avrete acquistato al macello anche dei "friccioli" di maiale, che sono piccoli pezzetti di carne e grasso.
Metteteli in una padella e fateli soffriggere a fuoco vivace per circa 10 minuti, finché non saranno dorati.
Levateli dal fuoco e metteteli da parte.
A questo punto occorre circa mezzo metro di budello di maiale tagliato in 3 parti per ottenere appunto 3 salami.
Fate un nodo da una delle 2 parti e legatela, poi mettete un imbuto nell'altra apertura e con un mestolo versate una parte del liquido.
Interrompetevi prima della metà e mettete un pizzico di friccioli, continuate a riempire, fermandovi ogni tanto per unire i pezzettini di carne.
Terminate legando strettamente e avvolgendo il salame in un telo anch'esso legato.
Mettetelo a bollire in acqua fredda con un mazzetto di odori per circa mezz'ora.
Avrete intanto preparato delle cime di rapa, bollite, strizzate e appallottolate.
In una padella fate soffriggere 2 spicchi di aglio in olio bollente, metteteci le cime e fatele insaporire, aggiungete un po' di salsa di pomodoro sciolta in acqua fredda e un pezzetto di peperoncino piccante.
Aggiungete il "burischio" tagliato a fette spesse e lasciate sul fuoco giusto il tempo perché prenda sapore.
Servite caldissimo.