
TARTIFLA SALA (PATATE AL SALE)

Ingredienti:

Mettete a bollire dei salami casalinghi di puro maiale con un pezzo di ventresca.

A metà cottura collocate i salami in fondo ad una pentola di bronzo o ferro.

Pelate le patate e mettetele sui salami: intere se mezzane, tagliate in due o in quattro se grosse; a metà pentola mettetene la ventresca.

Versate il brodo dei salami nella pentola fino a coprire appena le patate; se non è sufficiente, aggiungete acqua.

Salate, coprite e fate cuocere finché le patate non saranno cotte.

Il liquido scomparirà quasi del tutto; in caso contrario scolatelo inclinando la pentola ed aiutandovi con il coperchio.

Rimettete la pentola sul fuoco, senza coperchio, per un minuto.

Levate dal fuoco e ponete direttamente la pentola calda in mezzo al tavolo.

Di solito si mettono due qualità di salame: grasso e magro; preferite le patate locali.

I buongustai iniziano il pasto con la ventresca calda, si saziano con i salami e completano con formaggio (toummo) fresco.