

'Nduja



Il s'agit d'un type particulier de saucisson à la texture douce, crémeuse et rouge vif en raison de la forte concentration de piment. Une spécialité de Calabre.

Selon la tradition calabraise, la Nduja est habituellement produite pendant les mois d'hiver avec les parties les plus grasses de la viande de porc, tels que **guanciale**, la **pancetta** et le **lardello**, qui sont hachées puis pétries avec une grande quantité de piment calabrais, qui, en plus de donner à la viande une couleur rouge bien définie, en permet une longue conservation; les propriétés antiseptiques du piment, en effet, ils font que la 'nduja ne nécessite aucun conservateur, ce qui en fait un **produit 100% naturel et authentique**. Au piment, on doit en outre une grande partie des propriétés nutritives et bénéfiques de la 'nduja, qui peut devenir un allié valable de l'appareil digestif et circulatoire.

Une fois la pâte suffisamment homogène et crémeuse, est introduit dans le boyau naturel du porc et soumis ensuite à un **léger fumage** à l'aide d'herbes aromatiques. Enfin, on laisse sécher d'une manière tout à fait naturelle pendant un minimum de trois mois, jusqu'à un maximum de six.

Comment mange-t-on la 'nduja

La manière la plus courante (mais pas moins savoureuse !) est d'étaler la sauce sur une tranche de pain maison, grillé ou fraîchement sorti du four mais elle est aussi très répandue comme base pour les plats de pâtes. La pâte avec nduja est en fait un must de la cuisine calabraise que tout le monde doit essayer au moins une fois dans la vie. Il peut ensuite être utilisé comme ingrédient pour assaisonner la pizza ou comme farce pour boulettes, arancini et pains. Excellente aussi sur des tranches de fromages semi-affinés ou pour de délicieuses omelettes.