



Ricetta N. RE000751

Registrata in data 05 Ago 2016 alle ore 20:09

da DIONISIO MIGNONE

## Salsiccia di "Don Enzo" cotta al flambè

Particolare salsiccia fatta come tradizione con parti povere del maiale, peperoncino, aglio e vino bianco. stagionata tra gli otto e i 12 giorni e affumicata. Cotta alla fiamma di una miscela di alcoli e bacche di ribes. Inventata nel 1988 dal fondatore del Ristorante "La Rete" Vincenzo Mignone.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

1 Salsiccia di "Don Enzo"  
7 cl di alcool al ribes  
pirofila di terracotta studiata ad hoc

### Preparazione

Tagliare la salsiccia in tante fette di 3 mm circa per il 90% della profondità evitando di spezzare in più parti, adagiare sulla pirofila di cottura ancora fredda, inserire l' alcool alla base ed accendere.

La cottura di tre minuti va seguita per evitare di bruciare su un solo lato la salsiccia.

### Vino consigliato

Ottimo abbinamento con birre leggere tipo Golden Ale o una più amara Indian pale ale, uno spumante extra dry di Falanghina, restando in zona, o un rosso di medio corpo.