

Codeghi de la Bergamasca



Proposto arrostito, alla griglia o bollito, il cotechino (o salamella) altrimenti noto come *Codeghi de la Bergamasca* è, insieme alla polenta, uno dei piatti caratteristici della cucina orobica.

Produzione e conservazione



Lo si realizza con carni suine fresche di coscia, spalla e coppa e, per la parte grassa, sottogola o pancettone. Il tutto deve essere macinato con grana e per far raggiungere al prodotto finito gusti e aromi particolari, all'impasto devono essere addizionati pepe nero, vino rosso, spezie, aromi e aglio fresco pestato o messo in infusione nel vino.

All'impasto si aggiunge poi sale marino granulare macinato molto fino. L'impasto ottenuto viene lavorato a lungo a mano, nella tradizione, oppure con apposite impastatrici. Il prodotto viene insaccato nel budello di suino, detto "*bazetta*"; si forma una lunga salsiccia che viene legata con uno spago sottile così da ottenere cotechini di 10-12 cm. Viene conservato in luoghi freschi e areati. Prodotto consumato per lo più fresco, la sua conservazione è piuttosto breve.

Caratteristiche

Le dimensioni sono molto variabili ma generalmente ha un diametro di circa 8 cm ed una lunghezza di circa 20 cm. Cotto: gusto caratteristico, leggermente grasso, speziato. Profumo caratteristico.

Allegati



[Disciplinare di produzione del Codeghi de la Bergamasca \(pdf\)](#) [1]

Ultima modifica: Giovedì 18 Novembre 2021

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Media: 4.7 (3 votes)

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/prodotti/salumi/cotechino-della-bergamasca>

Collegamenti

[1] https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/mille-sapori/disciplinari/disciplinare-di-produzione-del-codeghi-de-la-bergamasca.pdf