

Grasso Di Bue

Bisogna procurarsi, dal proprio macellaio, il grasso che viene staccato dai muscoli del bue, proprio sotto la pelle. Bisogna privarlo della pellicola che l'avvolge, lavarlo, asciugarlo bene, tagliarlo a pezzi e sistemare questi ultimi in un recipiente di terracotta. Fateli fondere sul fuoco a calore moderato, mescolando col cucchiaino di legno. Appena il grasso sar? fuso filtratelo attraverso un panno pulito e versatelo in un contenitore sempre di terracotta. Coprite l'apertura con carta pergamenata e custodite in luogo fresco.

Ingredienti

Grasso Di Bue

Note

Preparazione: 35 minuti.