

Ricetta della Mocëtta

Mocëtta

Ingredienti:

carne magra di bovino, capra, struzzo, camoscio o di cinghiale;
erbe di montagna;
sale;
spezie.

Preparazione:

Carne magra di bovino, capra, struzzo, camoscio o cinghiale posta dapprima a macerare per almeno 20 giorni in bagno aromatizzato di erbe di montagna, sale e spezie e quindi essiccato naturalmente in ambienti areati.