

Salsiccia di riso

Detta anche salame bastardo o dei poveri; è tipico di Curino dove viene preparato con riso impastato a cotiche, ventresca, succo di aglio, sale e vino locale mescolato a sangue. Si asciuga su fuoco di ginepro e si consuma, dopo lessatura, fresco o conservato in olla.

Bibliografia:

- * S. DOGLIO, Il dizionario di gastronomia piemontese, Daumerie Editrice.
- * "Le strade del gusto" , La Stampa, Slow Food Editore.