

Salame mica

Salame a grana media grossa originaria delle montagne valsusine, diffusamente usato per il modico costo; infatti si elimina il costo del budello, usando al posto erbe e farine prodotte in casa. Veniva conservato a lungo nelle farine di frumento e di segale.

Bibliografia:

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