

Cotechino della Bergamasca



Proposto arrostito, alla griglia o bollito, il cotechino altrimenti noto come *codeghi de la bergamasca* è, insieme alla



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.

polenta, uno dei piatti caratteristici della cucina orobica.

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.

Disciplinare

- [Disciplin \[1\]are di produzione del Codeghi de la Bergamasca \(pdf\) \[2\]](#)

Ultima modifica: Martedì 22 Gennaio 2019

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

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

Collegamenti

[1] <http://www.bg.camcom.gov.it/millesapori/it/approfondimenti/disciplinari/disciplinare-codeghi.pdf>

[2] https://bgst.infocamere.it/sites/default/files/contenuto_redazione/pagina_base/PDF/disciplinare-codeghi.pdf