

Coppa – Capocollo

Coppa, Capocollo, Capricola, Finocchiata, Lonzino – Ja kært barn har mange navne men de dækker alle over den italienske delikatesse: Lufttørret, krydret svine nakkefilet.

Ingredienser:

- Nakkefilet gerne 2+ kg

Salt & Krydderier er pr kg kød:

- 26,0 gram Nitritsalt.
- 6,0 gram Sukker
- 4,0 gram Hele peberkorn
- 1-2 stk Laurbær
- 0,4 gram Stødt Muskatnød
- 1,6 gram Hele Enebær
- 3,0 gram Hvidløgspulver

Skal bruges senere:

- Paprika
- Røget paprika

Fremgangsmåde:

- Findel peber, laurbær og enebær, i en krydderikværn eller morter
- Puds kødet lidt af, så der bliver en jævn overflade.
- Kom det i kødnet, eller snør det, så det holder formen.
- Fordel krydderierne [minus paprika] sammen med salt og sukker grundigt på kødet.
- Kødet vakuumpakkes og lægges på køl i 11-14 dage.
- Tør kødet let af, med et fugtigt rent viskestykke.
- Vend kødet grundigt i lige dele af begge typer paprika, så det dækker alle flader.
- Læg kødet på vægten og noter den (til senere).
- Kødet hænges på køl ved 5 grader.
- Modningstiden er ca. 4 til 15 uger, til et vægttab på 30-45%

