

Xoriços asturians

Andrea Fernández

Astúries

Ingredients

Carn picada de la matança
Pebre dolç
All
1 budell de porc



Preparació

Per fer aquests xoriços cal barrejar la carn picada de la matança del porc amb el pebre vermell dolç, all al gust i ficar-ho en un budell de porc i lligar-lo. Deixeu-ho un temps en un lloc fresc.

Informacions culturals

El xoriço asturià té un origen primitiu ja que està estretament lligat a la matança del porc, que es fa a l'hivern, una de les tradicions gastronòmiques, festives i culturals amb més costum en les societats rurals, mitjançant la qual les famílies es proveïen d'una reserva de carn per a tot l'any. Ara es menja d'aperitiu, en entrepà de berenar, en taules suculentas en restaurants... Està realment bo!

V Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca
Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpnl.cat

Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller

Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>

Twitter: [@SLC_SAB](https://twitter.com/SLC_SAB)

Blog: <http://blogs.cpnl.cat/enganxat/>