



**PROSTO Z WŁOCH,
OD 1956R.**

Pastin al finocchietto



Region: weneto

Pastin (w rejonie Agorgino zwany również pastim) to typowe danie z Belluno na bazie grubo mielonego mięsa wieprzowego i wołowego, takie samo jak salsiccia solona i przyprawiona, mówiąc prosto mieszanka mięs jak w właśnie wyprodukowanym, nie dojrzałym i nie przyprawionym jeszcze salami, ale już z określoną zawartością soli (Belluno). Pastin znajduje się na liście tradycyjnych produktów regionalnych.

Składniki:

Mięso wieprzowe, sól, pieprz, aromaty, koper włoski.

Sugestie:

Sugestie: Najczęściej podaje się go przygotowanego na grillu. Głównie spożywa się go zimą na przykład w połączeniu z polentą lub jako nadzienie do ciepłej kanapki „panino”. Można z niego przygotować również bardzo smaczne pulpeciki, lub wykorzystać do zrobienia sosu do makaronów np: „ragu”. Idealnie pasuje również na pizzę na przykład w połączeniu z papryką, cebulką i serem dobbiaco.

Waga:

Waga 800 gr