

Strutto e ciccioli - [Visualizza sul sito](#)  
di roberta

Ingredienti:

Tagliare il lardo a pezzi e metterlo in un tegame



Cuocere a fiamma molto bassa per circa 3 ore



Trascorso il tempo, scolare il lardo che si sarà ridotto e avrà cambiato colore, schiacciarlo con lo schiaccia patate, metterlo su carta assorbente, salare ed ecco fatti i ciccioli.

Il liquido invece fa filtrato e passato in un barattolo di vetro



*e quando si sarà raffreddato lo strutto è fatto.*

