

Prosciuttino

Salume tipico preparato utilizzando le cosce d'oca con osso ma private delle zampe. La carne viene messa a marinare con sale, pepe, aromi naturali e spezie. Affinché la marinatura sia uniforme, i prosciuttini sono impilati l'uno sull'altro poi rimossi e frizionati varie volte su entrambe i lati.

