Luganega (luganiga) bollita

FACILEeBUONO

Molto semplice da preparare

Acquistiamo la luganega di suino da cuocere, infiliamo due stuzzicadenti per fare uscire parte del grasso durante la cottura.
Portiamo ad ebollizione l'acqua, immergiamo la luganega e lasciamo bollire per 7 minuti, togliamo la pentola dal fuoco e teniamo la luganega nell'acqua ancora per 20 minuti.
Serviamola col risotto togliendo gli stuzzicadenti.

È un ottimo primo piatto (o piatto unico) sostanzioso.

Ecco il tempo di cottura della luganega bollita, favolosa da accompagnare a fagioli, patate, lenticchie o polenta.