



La tradizione emiliana

PISTÀ AD GRASS



Ingredienti

AGLIO BIANCO
PIACENTINO

.....

LARDO

.....

PREZZEMOLO

.....

SALE q.b.

Procedimento

- Battete il lardo con un grosso e pesante coltello da cucina, avendo cura di scaldare la lama in continuazione per evitare di farvi aderire il grasso freddo; continuate a battere il lardo su di un tagliere facendolo diventare una pasta omogenea, poi aggiungete un ciuffo di prezzemolo e un paio di spicchi di Aglio Bianco Piacentino sempre continuando a pestare il tutto su di un tagliere;
- A questo punto la Pistà è pronta per essere servita. Di solito si spalma su crostini caldi e croccanti, oppure si serve con la polenta.