

La **Noce di Spalla** si ricava dal cuore della spalla del maiale, sottoposta a breve salagione e insaccata in budello, ha un peso di circa 1Kg. Viene stagionata circa due mesi prima di essere pronta per essere consumata a fette sottili, in modo simile alla Bresaola Bovina.
(Ingredienti: noce di spalla di suino, sale, pepe.)

