



Les saucisses à griller

Trucs et astuces

La conservation

La chipolata, non cuite et non fumée, se conserve au maximum quinze jours dans son emballage après conditionnement sous atmosphère modifiée.

Piquer ou ne pas piquer... telle est la question !

En grillade, on évite de percer les saucisses car leur jus les aide à cuire et permet de les rendre plus moelleuses et plus savoureuses. C'est à la poêle qu'on peut les piquer pour qu'elles éliminent un peu de leur graisse.