

Battuto di lardo

Per la preparazione si utilizzano 150 g circa di lardo che deve essere battuto con un coltello idoneo o con la mezzaluna da cucina fino a ridurlo in poltiglia, insieme a 50 g di prezzemolo, due spicchi d'aglio, una cipolla di media grandezza, due gambi di sedano ed una carota.

E' sbagliato l'uso del frullatore, che creerebbe delle microinclusioni di aria all'interno dell'alimento, favorendone la trasformazione rancida.

Quando il battuto è ben amalgamato, si aggiungono sale e, se utile, peperoncino, deponendo il tutto in un vasetto che si conserva in frigorifero, usandone un cucchiaino su una fetta di pane tostato una - due volte al giorno.

Questo rimedio è utile in tutte le patologie dell'apparato respiratorio caratterizzate da secchezza, dolore, infiammazione (ad esempio nelle bronchiti croniche) ma soprattutto nel pneumotorace spontaneo, dove la somministrazione avverrà tre volte al giorno con regolarità, fino alla scomparsa della sintomatologia e alla remissione della patologia che, nella norma, avviene prima di ogni ottimistica previsione.