



Il nome di questo insaccato la dice lunga sulla forma, la quale ricorda evidentemente i testicoli dell'umile e prezioso animale, che per secoli ha aiutato i montanari dell'Appennino nei trasporti più pesanti e su per i sentieri più impervi.

Si tratta di un prodotto rintracciabile solo nella zona di Norcia, la cui origine storica sembra legata al consumo di insaccati di carne di mulo in Abruzzo.

I coglioni di mulo si ottengono dalla carne magra di maiale che dopo esser stata macinata finemente, viene insaccata nel budello naturale dell'animale, insieme ad un pezzo di lardo. La stagionatura avviene al naturale in ambienti freschi e umidi, ma si caratterizza in quanto il salume viene legato ad una zeppa di faggio.

Alcuni lo consumano dopo averlo lasciato per due giorni a bagno in vino rosso.