

Cervello nella rete

Ingredienti

Per 4 persone

- 400g di cervello di maiale con la rete che abitualmente serve per il fegato
- olio extravergine d'oliva
- sale



Preparazione: pulire il cervello eliminando la pellicola che lo avvolge, eventuali grumi di sangue e frammenti di osso, quindi ridurlo a pezzi da avvolgere nella rete dopo la normale salatura.

Friggere in olio bollente e servire subito.