

Fìcatu 'i porcu cu chippu

Ingredienti

Per 4 persone

- 500g di fegato di maiale
- una membrana di maiale (uvalu)
- pangrattato
- 50g di formaggio pecorino
- prezzemolo
- sale
- alloro



Preparazione: mescolate in una terrina (“zupperedda”) il pangrattato ed il formaggio grattugiato, un pizzico di sale ed il prezzemolo finemente tritato.

Tagliate il fegato a piccoli cubi di due o tre centimetri di lato, impanateli ed avvolgeteli nella membrana di maiale, quindi infilzateci negli spiedi, intercalando tra un pezzo e l'altro mezza foglia di alloro secco.

Arrostite a fuoco lento sul carbone o sull'apposita graticola da gas.

Servite caldissimo.