



POLPETTE DI MAIALE

INGREDIENTI

Mezza lonza di maiale

Una tazza da caffè di sale grosso

Una presa di semi di finocchio selvatico

Una presa abbondante di pepe sbriciolato

A piacere:

uno spicchio d'aglio pestato

una presa di zafferano

fave fresche sbucciate

PREPARAZIONE

Pestare finemente la carne di maiale con il suo grasso e condirla con il sale, il pepe ed il finocchio selvatico. Lasciare per circa mezz'ora a marinare.

Volendo si può aggiungere al composto uno spicchio d'aglio pestato. La ricetta tradizionale prevedeva che a questo punto si procedesse ad insaccare il composto nella budella di maiale, formando delle salsicce.

Con il composto si possono invece preparare delle polpettine allungate, grandi circa come un dito; senza insaccarle, si arrostiscono in graticola e si mescolano poi in un tegame allo zafferano e a fave fresche sbucciate.

