

FEGATELLI DI MAIALE ALLA BRACE

I fegatelli offrono validi motivi, oltre all'irresistibile gusto, per essere mangiati: il fegato di maiale è infatti un alimento molto proteico. Inoltre è ricco di vitamine, amminoacidi e sali minerali.

CONSIGLI RAPIDI PER PREPARARLI IN CASA

Grazie al calore emanato dai carboni incandescenti, il fegatello riesce a stupire anche i palati dei più diffidenti attraverso un vero e proprio tripudio di sapori. I pezzi di fegato di maiale, accuratamente tagliati in parti uguali di media grandezza e insaporiti con sale e pepe, vengono avvolti da pezzi di ratta. Cos'è la ratta? Nient'altro che l'intestino del maiale stesso.

Detto così può suscitare qualche perplessità, ma il risultato finale non vi farà pentire. Prima di essere avvolta attorno ai pezzi di fegato, la ratta va ammorbidita in acqua tiepida e insaporita. A questo punto avremo

i nostri fegatelli pronti per essere infilzati dallo spiedo e finire dritti sulla griglia. E proprio grazie alla ratta questi risulteranno incredibilmente teneri e molto saporiti.

Il gusto è uno spazio senza confini: allora ecco che per soddisfare anche i palati più esigenti esistono alcuni piccoli stratagemmi per conferire ancor più sapore al nostro piatto. Il più semplice e tradizionale è quello di aggiungere i semi di finocchio selvatico secco, per dare un tono vivace al sapore. Oppure si possono insaporire alternando nello spiedo i fegatelli a delle foglie di alloro.

O ancora, infilzarli insieme a del pane per ottenere un risultato dal gusto ineccepibile. E per i veri bongustai basterà alternare fegatelli e fette di pancetta: i due col calore della brace fonderanno i propri sapori in un mix esplosivo di gusti. Ognuno saprà poi personalizzare le proprie ricette in base alle proprie preferenze per ottenere gusti nuovi e unici.

REGOLE BASE PER LA COTTURA

La cottura del fegatello è probabilmente uno dei momenti che richiede maggior attenzione nel corso della loro preparazione. La brace non deve essere troppo "aggressiva", così da evitare di bruciarli fuori mentre dentro sono ancora da cuocere. I fegatelli devono cuocere molto lentamente. Possono volerci anche 40 minuti per una cottura ottimale. Il segreto per assaporarli a pieno sta proprio nel servirli ancora caldi.

