

SECONDI PIATTI

Fegatelli

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Toscana**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Il quinto quarto dell'animale o si ama o si odia ma anticamente soprattutto nella tradizione contadina non era possibile scegliere, non si poteva uttare nulla. Oggi le interiora sono tornate di gran moda ed è per questo motivo che vi consigliamo una ricetta davvero saporita per fare i **fegatelli**. Non è per nulla difficile realizzare questa ricetta e di certo sarà amata da chi ama i sapori e forti e decisi. Se inoltre li amate proprio tanto vi lasciamo anche un altro consiglio: [trippa con fagioli](#), un grande classico sempre troppo buono!

INGREDIENTI

FEGATO DI MAIALE 500 gr

RETE DI MAIALE 100 gr

SEMI DI FINOCCHIO

ALLORO

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in ammollo la rete di maiale in una ciotola colma di acqua e aceto bianco in pari quantità.



- 2 Pulite il fegato delle nervature ed affettatelo in fette di 1 cm di spessore.



3 Distribuite i semi di finocchio su ciascuna fetta.



4 Arrotolate ciascuna fetta e chiudetela nella retina insieme ad una foglia di alloro.



- 5 Infilzare tre o quattro fegatelli in ciascuno spiedino ed adagiarli in una teglia foderata di carta forno; salateli e pepateli adeguatamente.



- 6 Infornate a 180°C per circa 20 minuti.

Una volta cotti, servite i fegatelli con del pane tostato e bruschettato.