

SECONDI DI CARNE

Frisse

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

COTTURA

20 min

■ Ingredienti per 6 persone

Carne di maiale intercostale moderatamente grassa	400 g
Fegato di maiale	200 g
Salsiccia	100 g
Formaggio parmigiano grattugiato	80 g
Tuorlo d'uovo	1
Bacche di ginepro	10
Noce moscata	
Cannella	
Sale	
Pepe	
Omento di maiale (risèla o retina) (o un cavolo verza)	
Olio d'oliva e burro in parti uguali	

PER LA FRITTURA

Gin	1 bicchierino
-----	---------------

■ Preparazione

- 1 Piatto tipico del Carnevale. Sul tagliere tritate con la mezzaluna affilata la carne (va bene anche la coscia) e il fegato di maiale; unite poi la pasta della salsiccia sbriciolata, il parmigiano grattugiato, le bacche di ginepro schiacciate, la noce moscata e la cannella.
- 2 Amalgamate questi ingredienti una prima volta; poi salate, pepate, aggiungete il rosso d'uovo e impastate nuovamente. Con le mani fate delle palline grosse come noci e avvolgetele nell'omento del maiale.
- 3 Se non avete l'omento, prendete delle foglie di cavolo verza passate nell'acqua bollente per qualche minuto e con esse foderate la noce di carne, aiutandovi eventualmente con uno stecchino.

4

Cuocetele a fuoco moderato in padella con olio e burro; a fine cottura ravvivatele con una spruzzata di gin che farete completamente assorbire. Se avete usato il cavolo, il gin non ci vuole. Vino Consigliato: Dolcetto D'alba.