

CEVAPCICI ORIGINALI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di polpa di manzo macinata,
- 200 g di polpa di agnello o di castrato, macinata,
- 200 g di polpa di maiale macinata,
- 100 g di lardo ben battuto,
- 1 cipolla tritatissima (non assieme al lardo),
- 1 bicchiere vino bianco facoltativo,
- sale,
- pepe.

Amalgamate bene tutti gli ingredienti in una terrina operando con le mani.

Ricavatene cilindretti del diametro di un dito, che taglierete a pezzi lunghi circa sette centimetri (la cottura li ridurrà a cinque).

Appoggiate i CEVAPCICI così ottenuti sulla griglia già calda (ci vorrebbe la carbonella, ma anche la griglia o la piastra elettriche vanno bene), lasciandoveli sinché siano diventati molto scuri e abbiano rilasciato quasi tutto il loro grasso. Sarà necessario rigirarli di tanto in tanto.

Serviteli con abbondante cipolla cruda affettata non troppo sottilmente e/o con salsa Ajvar (peperone rosso crudo, macinato e mescolato ad aglio tritato, olio, poco aceto).