

174. GRANELLI FRITTI

Ho sentito dire che quando nella Maremma toscana viene il giorno della castratura dei puledri, s'invitano gli amici ad un pranzo ove il piatto che fa i primi onori è un magnifico fritto di granelli. Del sapore di quelli non posso dir nulla non avendoli assaggiati, benché del cavallo, ed anche dell'asino, chi sa quante volte, senza saperlo, voi ed io ne avremo mangiato.

Vi parlerò bensì di quelli di montone che per bontà non devono valer di meno, perché offrono un gusto come di animelle, ma più gentile ancora.

Lessateli in acqua salata, poi fate loro un'incisione superficiale per il lungo onde togliere l'involucro esteriore che è composto, come dicono i fisiologi, della tunica e dell'epididimo.

Tagliateli a filetti sottili, salateli ancora un poco, infarinateli bene, passateli nell'uovo sbattuto e friggeteli.