

555. FEGATELLI IN CONSERVA

Tutti sanno fare i fegatelli di maiale conditi con olio, pepe e sale, involtati nella rete e cotti in gratella, allo spiede o in una teglia; ma molti non sapranno che si possono conservare per qualche mese come si pratica nella campagna Aretina e forse anche altrove, ponendoli dopo cotti in un tegame e riempiendo questo di lardo strutto e a bollore. Si levano poi via che se ne vuoi far uso e si riscaldano. È una cosa che può far comodo a chi sala il maiale in casa, perché si avranno allora meno frattaglie da consumare.

Alcuni usano cuocere i fegatelli fra due foglie di alloro, oppure, come in Toscana, di aggiungere al condimento un po' di seme di finocchio; ma sono odori acuti che molti stomachi non tollerano, e tornano a gola.