

BATSOÀ

Ingredienti per 6 persone:

- 4 zampetti di maiale,
- 50 cl di aceto di vino,
- 300 cl di acqua,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 rametto di rosmarino,
- 2 uova,
- 100 g di pangrattato,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Piatto tipico del Carnevale.

Raschiate attentamente gli zampetti di maiale e lavateli.

Poneteli in una pentola con acqua, aceto, cipolla, carota, aglio, rosmarino; portate all'ebollizione e continuate la cottura per tre ore circa.

Controllate la consistenza degli zampetti con una forchetta: cotti al punto giusto levateli dalla pentola e lasciateli intiepidire, dopodiché disossateli e fateli a tocchetti.

Passate i pezzi di zampetto nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato, infine friggeteli in olio bollente fino a doratura per 10-15 minuti circa.

Serviteli caldissimi due o tre per piatto, decorate con qualche fregio vegetale.

I batsoà dal francese bas de soie (calze di seta), già citati nei ricettari dei grandi cuochi piemontesi dell'Ottocento, sono teneri, morbidi e serici.