BATSUA (BAS DE SOJE)

Ingredienti:

- Piedini di maiale,
- aceto,
- sale,
- uovo,
- limone,
- pane grattato,
- olio per friggere.

Piatto squisito, ma non certo per stomaci delicati.
Bruciacchiare i piedini di maiale in modo da eliminare tutti i peletti.
Lavarli e metterli a lessare in acqua salata con aggiunta di aceto; quando saranno cotti dividerli in due o quattro parti ed accomodarli su di un piatto, compressi da un peso.
Una volta freddi passarli nell'uovo sbattuto, poi rigirarli nel pan grattato, infine friggerli in una padella colma d'olio bollente.
Sgocciolarli e servirli ben caldi con una spruzzata di limone, ed accompagnati da un Barbera o Dolcetto.