BOCCONCINI ALLA ROBESPIERRE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fegato di vitello,
- 250 g di pancetta affumicata,
- 100 g di burro,
- sale,
- pepe,
- una manciatina di foglie di salvia,
- 2 uova,
- 100 g di pangrattato.

Dividete il fegato e la pancetta a tocchetti di circa 2 centimetri di lato.
Fate fondere, in una padella, 50 g di burro.
Unite i bocconcini al condimento e lasciateli rosolare a fiamma allegra, rimestando in continuazione; quando saranno ben coloriti e tostati, toglieteli dal fuoco e insaporiteli con una presa di sale e un pizzico di pepe; poi metteteli su un foglio di carta assorbente da cucina per privarli dell'unto in eccedenza; infilzateli quindi in stecchi di legno o di metallo, alternandoli con foglie di salvia.
Frullate le uova con una presina di sale.
Passate ora gli spiedini nelle uova, poi nel pangrattato e friggeteli nel restante burro spumeggiante.
Serviteli ben caldi.