173. FEGATO DI MAIALE FRITTO

Gli animali superiori sono forniti di una glandola biancastra (il pancreas) che, collocata fra il fegato e la milza, sbocca col suo condotto escretore nel duodeno. L'umor pancreatico, di natura alcalina, vischioso come l'albumina, contribuisce con la bile, a sciogliere le sostanze alimentari; ma la sua azione è più specialmente rivolta a convertire le sostanze grasse in una emulsione che le rende più digeribili. Codeste secrezioni, i succhi gastrici e la saliva contribuiscono poi tutti insieme a compiere una digestione perfetta. Per la sua somiglianza alle glandole salivari (le comuni animelle) e pel suo delicato sapore, il pancreas è conosciuto da molti col nome di animella del fegato; in Toscana, quello del maiale, vien chiamato stomachino.
A mio parere, per sentire il vero gusto del fegato di maiale bisogna friggerlo naturale, a fette sottili, nel lardo vergine e mescolato collo stomachino a pezzetti. In questa maniera va levato dalla padella con un poco del suo unto, condito con sale e pepe e mentre è ancora bollente gli va strizzato sopra un limone, il cui agro serve a smorzare il grassume. Le fette sottili di fegato si possono anche infarinare prima di friggerle.