SPIEDINI DI FEGATO AL COMINO

Ingredienti per 4 persone:

- 650 g di fegato di vitello,
- olio,
- sale,
- comino,
- rete di maiale,
- un limone.

Ricavate dal fegato delle grosse fette, ungetele di olio e mettetele per un attimo sulla griglia rovente, giusto il tempo perché prendano colore da un lato e dall'altro.
Levatele dalla griglia, tagliatele a tocchetti e passate questi ultimi nel comino, girandoveli più volte.
Avvolgete ogni tocchetto di fegato con un pezzo di rete di maiale (immersa prima in acqua per ammorbidirla).
Infilate tre o quattro pezzi in ogni spiedino, finite la cottura sulla griglia.
Servite con limone tagliato a fette.