BIGNÈ DI CERVELLO

Ingredienti:

- Un cervello di vitello,
- pastella per friggere,
- prezzemolo,
- olio,
- sale,
- limone.

Tagliate a dadini il cervello prima ben pulito, come al solito, e lessato, e mettetelo in una pastella per friggere preparata con latte e farina, in modo che si formi come una pasta abbastanza densa che getterete a cucchiaiate nell'olio bollente fino a che i "bigné" siano ben dorati da tutte le parti.
Serviteli disponendovi attorno un ciuffo di prezzemolo fritto e spicchi di limone.