

# **Fegatini nella rete**

## INGREDIENTI:

800 gr di fegato di maiale,  
1 pezzo di rete di maiale,  
foglie di alloro,  
sale qb,  
pepe qb.

Tagliare a pezzetti il fegato (7-8 cm per 3-4 cm all'incirca) salare pepare e adagiarsi sopra un pezzo di foglia di alloro. Tagliare dei pezzetti di rete di maiale sufficienti per avvolgere ogni pezzetto di fegato chiuderli bene all'interno di essa e grigliare facendo in modo che la rete si sciolga completamente e il fegato risulti ben cotto e rosolato.