

Ingredienti (per sei persone):

3 piedi di porco

1 cipolla

6 chiodi di garofano

abbondante aceto di vino

un bicchiere di vino

gusti: alloro, aglio, salvia, carote, pepe a grani, rosmarino, ecc.

3 uova

200 gr. pane grattugiato

olio per friggere (o strutto)

2 limoni, sale q.b.

Preparazione: mettere in infusione i piedi di porco crudi e tagliati a metà per il lungo nell'aceto che li ricopre, con il vino, i gusti, la cipolla, i chiodi di garofano. Dopo 24 ore far lessare i piedi in acqua e nell'aceto dell'infusione liberato dai gusti e dagli aromi. Eventualmente aggiungere altro aceto. Cotti che siano i piedi (3 ore circa), estrarli e ridurli, ancora caldi e a danno delle mani, in bocconcini conservando anche le parti cartilaginose e quelle minute, estraendo tutti gli ossicini. Impanare bene, dopo averli passati nell'uovo, i baciua' (dal francese bas de soie, calza di seta) e friggerli in olio bollente, facendo attenzione agli spruzzi di olio bollente. Servirli caldissimi.