Les Figatelli

Le figatelli se prépare avec la viande de porc la plus imprégnée de sang, le foie du porc, et le gras de porc très consistant.(pour 1 kg de foie, il faut 400 g de maigre et 600 g de gras)

Commencez par hacher, pas trop finement ces trois éléments.Salez, poivrez (24 g de sel et 7 g de poivre par kilo de chair), ajoutez quelques clous de girofle moulus (4 ou 5 par kilo), pétrissez bien, et laissez reposer quelques heures ou une nuit dans un endroit frais.

Ce temps écoulé, pilez dans un mortier 2 ou 3 gousses d'ail par kilo de viande et mettez le produit obtenu dans une passoire, à travers laquelle vous verserez du vin rouge ou rosé de bonne qualité, pour qu'il prenne un peu le parfum de l'ail avant de tomber sur votre hachis. Pétrissez de nouveau. Il faut que le mélange soit bien humidifié, mais pas trop mou.

Enfin, introduisez le mélange dans des boyaux de porc fins, et fumez vos figatelli quelques jours. Placez-les enfin dans la cave. Le figatellu doit se consommer assez vite (entre le 5e et le 25e jour suivant sa fabrication).

On peut le manger frit dans une poêle, mais on le déguste traditionnellement grillé lentement sur la braise, entre deux tranches de pain ou de polenta de farine de châtaigne imprégnées de jus. Le mélange sucré-salé polenta-figatellu est d'une qualité rare. Mais un autre mélange est presque aussi délicieux figatellu-oeuf frit.

Ne pas oublier que dans le mot figatelli, il y a le mot foie – fegatu – et que le figatelli sans foie ne vaut même pas la peine qu'on se

donne à le griller. L'adjonction de vin et d'ail dans les figatelli est une affaire de goût. Le vin, en particulier, est responsable d'une moins longue conservation. A vous de choisir.