

(soppressala con sangue), pancetta, e salsiccia, fritti nell'aceto. Per sei persone: 2 etti di pancetta stesa alta 3 mm, 3 etti di biroldo tagliato a fette alto, 4 etti di salsiccia fresca tagliata a tocchetti. Friggere ogni affettato nella propria padellina, aggiungendo solo nel biroldo un poco di olio. Quando sono ben rosolati gettare nella padella e aggiungere un bicchiere di aceto di vino, lasciare ritirare un poco togliere dal fuoco i coprire con un coperchio, lasciare ammorbidire per un minuto, poi servire ben caldo.