

## “Gioielli del Re di Spagna” (ovvero testicoli di toro) con carpaccio di mela



Ingredienti per 4 persone:  
2 testicoli di toro delle Prealpi orobiche (circa 750 gr)  
uno spicchio d'aglio  
sale  
un limone  
burro  
farina  
una mela tagliata a fettine sottili (a carpaccio)  
misticanze

### Preparazione:

fare una piccola incisione sulla pellicola e toglierla completamente, quindi salarli con del sale grosso per farli spurgare lasciandoli sul piatto per circa un'ora, lavarli per pulirli dal sale. Poi tagliate i gioielli a fette, quindi girateli nella farina mentre in padella fate dorare dell'aglio che poi verrà rimosso. Durante la cottura bagnateli con un pò di succo di limone. Tagliate a carpaccio la mela e servite sul piatto di portata con qualche misticanza.

.....

### E se li facessimo fritti?



Fritti ehm, si sciolgono letteralmente in bocca. Bisogna spurgarli (v. sopra), affettarli, infarinarli, passarli nel tuorlo d'uovo e friggerli.