Ingredienti:
Camino con tanta buona legna di olivo o di quercia
Carne di maiale ben grassa
Agnello non piccolo
Cappone disossato
Galluccio ruspante disossato
Alloro in foglie
Salvia in foglie
Rosmarino in rametti
Sale
Lardo fresco
Polenta tarragna
Questi sono degli ingredienti di massima, qualsiasi pezzo di carne possibilmente con la pelle e piuttosto grassa va bene, tanto in questa cottura c'è un grande sgrassamento.



Fare dei grossolani involtini o quanto meno cercare di piegare in due i pezzi di carne inserendovi del lardo, rosmarino e salvia nelle carni bianche, alloro nel maiale e un pizzichino di sale, poco perchè questa è una cottura sapida di per se. Possibilmente le carni bianche siano con la pelle in cui avrete cura di avvolgerne i pezzi.
Infilare la carne allo spiedo alternando i vari tipi in maniera che si confondano e si riconoscano poco, sarà il modo per far scoprire carni diverse a persone che, principalmente per preconcetti, non le assaggerebbero neanche. Fra un pezzo e l'altro inframmezzare delle fette di lardo o di pancetta di maiale. Se le carni non hanno suffiiciente grassezza, fermato lo spiedo, coprire la carne con fette di lardo, lasciando che si sciolgano dolcemente.
Mettere a cuocere al riverbero del camino, girando spesso e irrorando del grasso che colerà.
Intanto preparare delle polentine ben sode a fette grosse e praticatevi un profondo incavo.
La cottura delle carni al riverbero richiederà più di quattro ore. Una volta ultimata mettere sulle carni dei pezzettoni di burro, lasciando che si sciolgano.
Filtrare il grasso raccolto nella leccarda e condirne le polentine caldissime, avendo cura di riempirne l'incavo.
Nel piatto da portata tutto va senza ordine, sempre seguendo il principio di confondere le idee. Ciò contribuirà alla convivialità con commenti e spiegazioni, alla ricerca di accontentare i desideri dei meno fortunati nella pesca.

... e per far meglio valere il tuo diritto al libero lavoro intellettuale, aderisci e invita altri ad aderire al social network www.concorrenzaeavvocatura.ning.com e aderisci al gruppo aperto "concorrenza eavvocatura" su facebook
(contano già centinaia di adesioni).

Unisciti ai tanti che rivendicano una vera libertà di lavoro intellettuale per gli outsiders e, finalmente, il superamento del corporativismo nelle professioni !