

SECONDI PIATTI

Polenta e Osei

LUOGO: Europa / Italia / Veneto

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

500 g di farina gialla
100 g di lardo
100 g di burro
16 uccellini
foglie di salvia
sale.

PREPARAZIONE

1 Porre a scaldare circa due litri di acqua salata; appena alzerà il bollore versarvi a pioggia, mescolando, la farina gialla e continuando a rimestare cuocerla per 40 minuti.

Spennare gli uccellini e fiammeggiarli per togliere la peluria; non pulirli internamente ma levare solo gli occhi e le zampette. Poi lavarli, asciugarli e infilarli in spiedini, intervallandoli con pezzetti di lardo e foglie di salvia.

Porre a fuoco una padella con il burro: appena sarà spumeggiante mettervi gli uccellini, salarli e lasciarli dorare.

Capovolgere la polenta oramai cotta su un piatto, allargandola un poco, e collocarvi sopra

gli uccelletti con il sugo.