

Polenta e osei *(Primi piatti asciutti)*

Preparazione

Con molta cura, pulire gli uccellini (oggi la legge proibisce quelli dal becco gentile), spuntare il becco e le zampine, spiumarli alla fiamma per togliere qualsiasi residuo, pulirli all'interno. Avvolgerli con una sottile fettina di pancetta, porre ai due lati una bella foglia di salvia, che verrà fissata con uno stecchino. Porre gli uccellini in una padella ben unta di olio aggiungendo foglie di salvia a volontà. Tritare l'eventuale pancetta avanzata e porla anch'essa nella padella. Disporre gli uccellini a strati e lasciarli rosolare lentamente: il tempo di cottura varia a seconda della specie degli uccellini e della loro grandezza. Riportare sovente alla superficie il condimento che si sarà formato nel fondo. Salare il giusto, eventualmente aggiungere a termine di cottura qualche fiocco di burro, per aumentare il condimento che verrà versato sulla polenta bollente.

Informazioni

Preparazione 120 minuti

Dosi per 7 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Uccellini (50 uccellini)

Pancetta 150 grammi (magra)

Olio extra vergine di oliva 100 millilitri

Salvia (foglie)

Polenta (bollente appena fatta)

Sale