

POLENTA E SALVIA

(tempo massimo occorrente circa 30 minuti)

Ingredienti per quattro persone:

6 fette di polenta alte circa un dito,
200 gr di pancetta affumicata in due sole fette,
50 gr di burro,
20 foglie di salvia,
un litro scarso di brodo.

Procedimento:

Tagliate la pancetta a dadini e fatela rosolare nel burro, poi aggiungete le foglie di salvia precedentemente lavate ed asciugate con cura, fatele cuocere per un minuto. Unite poi la polenta tagliata a dadini e fatela friggere a fuoco vivo, finché non sarà dorata e croccante.

Servite su un piatto da portata caldissimo e accompagnate con una tazza di brodo caldo.

Buon appetito !!