POLENTA E TAPULON

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di polenta avanzata,
- burro,
- olio extra vergine,
- parmigiano grattugiato.

Per il Tapulon:

- aglio (due spicchi lasciati a bagno nel latte),
- 1 cavolo verza tagliato a strisce sottili,
- 50 g di lardo,
- rosmarino,
- timo,
- sale,
- pepe,
- 500 g di carne d'asino (o eventualmente di manzo),
- 100 g di salame cotto tritato,
- 1 bicchiere di Dolcetto.

In un tegame di coccio dai bordi alti, far soffriggere un battuto d'aglio, lardo e rosmarino.
Quando il soffritto è biondo, è il momento della verza.
Dopo qualche minuto, avendo cura di mescolare bene, aggiungere la carne ed il salame, salare e pepare e far colorire.
Aggiungere un bicchiere di Dolcetto, coprire e far cuocere a fuoco medio basso per un'ora, bagnando con brodo bollente (di carne), se asciuga troppo.
Quando è pronto, friggere in una padella le fette di polenta, con burro e olio, metterle nei piatti, ricoprirle di pepe e parmigiano ed aggiungere sopra il Tapulon.