

244. SALSICCIA COLL'UVA

È un piatto triviale e comune, ma lo noto perché la salsiccia, con quel dolce acidetto dell'uva, potrebbe dar nel gusto a qualcuno.

Bucate le salsicce colla punta di una forchetta e mettetele in tegame così intere con un poco di lardo o burro. Quando saranno cotte unite l'uva, non in quantità, a chicchi interi e fatela bollire finché si strugga a metà. La salsiccia sola poi, oltreché in gratella, può cuocersi intera in un tegame, con un gocciolo d'acqua.