

## UCCELLETTI CON POLENTA 2

Ingredienti per 4 persone:

- allodole
- tordi
- fringuelli
- viscarde
- polenta
- frisoni
- pispole
- cardellini
- pancetta
- salvia
- burro
- alcune bacche di ginepro

Spennati gli uccelli, passarli attraverso la fiamma per strinare le penne rimaste; dare un colpo di forbice alle zampette, togliere le interiora e poi di fianco a ciascun uccello porre una fettina di pancetta ed una foglia di salvia, cercando di tenerli aderenti con uno stecchino.

Metterli quindi in una padella con la pancia in giù, salarli e con abbondante burro farli rosolare.

A metà cottura aggiungere qualche bacca di ginepro, salvia e rosmarino e, se necessita, un mezzo bicchiere d'acqua, voltarli, ed a fuoco lento lasciare che prendano nel loro sugo un bel colore.

Prima di levarli dal fuoco mettere un bel pezzo di burro, e quando questo è ben schiumoso, versare gli uccelli e sugo sopra la polenta pronta in un piatto fondo.

Censurata dalla Lipu (lega italiana per la protezione degli uccelli), la ricetta, per buona sorte della stessa lega, è oggi solo un ricordo della buona cucina antica.