

## SPIEDINI DI TORDI SU POLENTA BRAMATA

Ingredienti per 6 persone:

- 175 gr. di farina bramata;
- 12 tordi,
- 6 fettine di prosciutto crudo,
- 100 gr di burro,
- alcune foglioline di erba salvia,
- 1 dl di marsala,
- olio extra vergine d'oliva q.b.,
- sale,
- pepe,
- 6 spiedini di legno

Preparare la polenta e lasciarla raffreddare in modo tale da poterne ricavare sei fette di forma rettangolare per posarvi successivamente gli spiedini. Pulire i tordi e infilarli in sei spiedini di legno (2 per spiedino) alternandoli con una foglia di salvia e una fettina di prosciutto. Cospargerli con 50 grammi di burro fuso, salarli e peparli. Imburrare un tegame basso di terracotta, allinearvi gli spiedini, cuocerli a calore moderato rivoltandoli ogni tanto. Sgocciolarli dopo un quarto d'ora circa di cottura. Scaldare un po' d'olio in una padella, friggervi i rettangoli di polenta infarinati e metterli sul piatto di servizio caldo adagiando sopra ogni rettangolo due tordi sfilati dallo spiedino. Al fondo di cottura degli spiedini unire il marsala, ridurlo di due terzi completarlo con il burro rimasto e versarlo sui tordi.

(fonte: SITO WEB NAZIONALE ANUUMigratoristi)