

## 232. POLENTA DI FARINA GIALLA COLLE SALSICCE

Fate una polenta piuttosto tenera di farina di granturco, distendetela sulla spianatoia alla grossezza di un dito e tagliatela a mandorle.

Ponete in un tegamino diverse salsicce intere con un gocciolo d'acqua e quando saranno cotte spellatele, sbriciolatele ed aggiungete sugo o conserva di pomodoro. Collocate la polenta in una teglia o in un vassoio che regga al fuoco, conditela a suoli col parmigiano, queste salsicce e qualche pezzetto di burro sparso qua e là, poi mettetela fra due fuochi e quando sarà ben calda servitela, specialmente per primo piatto di una colazione alla forchetta. La detta polenta si può fare anche dura per tagliarla a fette.