

UCCELLETTI CON POLENTA 1

Ingredienti per 4 persone:

- sedici uccelletti,
- otto fette di polenta tagliate spesse,
- 300 gr. di funghi (anche di coltura),
- alcune foglie di salvia,
- 70 gr. di burro,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- uno spicchio di aglio,
- un mazzetto di prezzemolo,
- olio,
- sale,
- pepe.

Pulite gli uccellini, fiammeggiateli svuotateli delle interiora, lavateli sgocciolateli bene salateli e pepateli internamente ed esternamente.

Con un coltellino scavate le fette di polenta in modo da ottenere delle scodelline e, volendo, smussatele tutt'attorno per dar loro una forma ovale regolare.

Mettete al fuoco un pezzetto di burro con poco olio, unitevi lo spicchio di aglio e lasciatelo appena appena colorire.

Versatevi dentro i funghi puliti e affettati, salateli, pepateli e fateli cuocere adagio, mescolandoli di tanto in tanto e unendo, se fosse necessario, pochissima acqua calda.

A cottura ultimata spolverizzateli con il prezzemolo tritato eliminando l'aglio.

A parte fate rosolare in una padella con un altro pezzetto di burro poco olio e le foglioline di salvia gli uccelletti, rigirando continuamente.

Quindi spruzzateli con mezzo bicchiere circa di vino bianco e fatelo evaporare.

Friggete le scodelline di polenta nel rimanente burro e abbondante olio.

Sgocciolatele disponetele su un piatto di portata, riempitele con i funghi già cotti e ben caldi e appoggiate su ogni scodellina due uccelletti.

Riunite insieme il sugo di cottura dei funghi e quello degli uccelletti diluitelo con il rimanente vino e lasciatelo sul fuoco fino a quando si sar  ristretto.

Versatelo sulle fette di polenta e servite subito in tavola.