

SALAMELLE MANTOVANE CON LA POLENTA

400 g di farina di granoturco fine

15 g di sale grosso

4 salamelle mantovane

uno spicchio d'aglio

2 cucchiaini d'olio d'oliva

un rametto di salvia

una foglia d'alloro

2 bicchieri di vino rosso

pepe.

Prepara la polenta con un litro e mezzo d'acqua e il sale grosso e lasciala cuocere a fuoco basso.

Con uno spiedino o un grosso ago pratica alcuni fori in ogni salamella.

Mettile in una pentola, coprile d'acqua, aggiungi la foglia d'alloro e porta a bollore.

Falle bollire qualche minuto,

in modo che perdano il grasso, poi scolale.

Fai rosolare in una casseruola lo spicchio d'aglio schiacciato con la

salvia e l'olio, unisci le salamelle, falle insaporire, poi aggiungi il vino rosso e lasciale cuocere a fuoco medio per

30 minuti. Aggiusta di pepe. Servi le salamelle con la polenta e il loro sugo.