



Ingredienti:

- 250 gr. di salsiccia di tacchino
- 100 gr. di funghi chiodini trifolati
- 1 uovo
- prezzemolo
- sale
- pepe
- 1 foglia di alloro
- 1 bicchiere e ½ di vino bianco

Preparazione:

Macinare le salsicce assieme ai funghi, aggiungere del prezzemolo tritato e l'uovo, salare e pepare, se l'impasto dovesse essere troppo molle aggiungere un cucchiaio di pane grattugiato e formare delle polpettine grosse come una nocciola e passarle nella farina.

In un tegame scaldare dell'olio, versarvi le polpettine e farle rosolare. Quando saranno ben rosolate aggiungere il vino, la foglia di alloro e terminare la cottura.

Si servono caldissime messe in una ciotola con della polenta gialla molto morbida.