

Quantità: per 4 persone

Ingredienti: otto fette di polenta avanzata, burro, olio extra vergine, parmigiano grattugiato, Per il Tapulon: aglio (due spicchi lasciati a bagno nel latte), un cavolo verza tagliato a strisce sottili, 50 gr di lardo, rosmarino, timo, sale, pepe, mezzo kg di carne d'asino (o eventualmente di manzo), 1 etto di di salame cotto tritato, 1 bicchiere di Dolcetto

Preparazione In un tegame di coccio dai bordi alti, far soffriggere un battuto d'aglio, lardo e rosmarino. Quando il soffritto è biondo, è il momento della verza. Dopo qualche minuto, avendo cura di mescolare bene, aggiungere la carne ed il salame, salare e pepare e far colorire.

Aggiungere un bicchiere di Dolcetto, coprire e far cuocere a fuoco medio basso per un'ora, bagnando con brodo bollente (di carne), se asciuga troppo. Quando è pronto, friggere in una padella le fette di polenta, con burro e olio, metterle nei piatti, ricoprirle di pepe e parmigiano ed aggiungere sopra il Tapulon.