Dal macellaio di fiducia, farsi fare (circa un kg. a persona) di ossi di maiale, di bistecca, di petto e zampucci con abbastanza carne attaccata. Metterli in un largo recipiente spolverizzandoli con rosmarino, un pizzico di cannella e pepe lasciandoli in infusione per alcune ore, dopodichè, sempre in una larga bacinella, assettarli a strati dopo averli rotolati nel sale grosso da cucina, ad ogni strato di ossi ricoprirli di sale. Lasciarli riposare per 10 giorno in luogo fresco e asciutto. Dopo dieci giorni, lavarli dal sale con acqua corrente, quindi metterli a bollire in abbondante acqua per più di due ore. A cottura ultimata portare in tavola e servire con la polenta fumante.