
Ciambella di polenta con salsicce

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Piatto unico dal gusto deciso, perfetto per scaldare la tavola nelle giornate più fredde. Non può che deliziare il palato di tutti.

Ingredienti per 6 persone **Per la polenta:** › 500 g di farina di mais › 2 litri di acqua › q.b. di sale grosso › parmigiano grattugiato **Per il sugo con le salsicce:** › 600 g di salsiccia luganega › 1 scalogno › olio extravergine d'oliva › ½ bicchiere di vino bianco › rosmarino › 750 ml di passata di pomodoro › q.b. di sale e di pepe nero **Preparazione** Far bollire 2 litri di acqua con mezzo cucchiaio di sale grosso e versarvi lentamente la farina di polenta (50% macinata grossa “bramata” e 50% macinata “fina”). Mescolare con un cucchiaio di legno e cuocere a fuoco lento per circa 45 min, quando, ponendo al centro della polenta un cucchiaio di legno, questo rimanga fermo. Versare la polenta in uno stampo a ciambella, unto con dell'olio. Far appassire in un tegame lo scalogno tritato con dell'olio, unire la salsiccia e farla colorire. Versare il vino. Aggiungere la passata di pomodoro, rosmarino, sale e pepe e portare a cottura. Rovesciare su un piatto la polenta, mettere le salsicce al centro della ciambella e grattugiarvi in superficie del parmigiano. Portare in tavola anche la salsa di pomodoro.