

Ciambella di polenta con salsicce

di Cristina Orlandi

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 cucchiaino di sale grosso e versarvi lentamente la farina di polenta (50% macinata grossa "bramata" e 50% macinata fine "fioretto"). Mescolare con un cucchiaino di legno e cuocere a fuoco lento per circa 45 min, fin quando, ponendo al centro della polenta un cucchiaino 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.