

SECONDI PIATTI

# Calciagatti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

500 g farina gialla  
400 g fagioli borlotti lessati  
150 g lardo macinato  
3 spicchi d'aglio finemente tritati  
1 bicchiere di passato di pomodoro  
alcune punte di rosmarino tritate

## PREPARAZIONE

**1** Preparete un soffritto con il lardo e l'aglio, aggiungete i fagioli già lessati ed un mestolo d'acqua di cottura. Fate cuocere per quindici minuti, unite il rosmarino, spegnete e lasciate riposare per qualche minuto mescolando di tanto in tanto.

Preparete la polenta utilizzando l'acqua di cottura dei fagioli; mescolate continuamente per una mezz'ora, cercando di mantenere l'impasto abbastanza morbido durante la cottura aggiungendo all'occorrenza dell'acqua tiepida.

Unite il soffritto e mescolate a fuoco lento per altri dieci minuti. Stendete il composto sul tagliere, fate raffreddare per una decina di minuti, tagliate a fette e servite con formaggi

teneri.

La polenta fredda avanzata può essere utilizzata friggendola nello strutto e condita ugualmente con formaggi morbidi.