

PRIMI PIATTI

Fascadielle

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Molise](#)

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



INGREDIENTI

400 g di farina di mais
6/7 mestoli di acqua
2/3 cucchiari olio
sale
sugo di ragù
ventresca
formaggio.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere sul fuoco un tegame a fondo doppio, con acqua e olio. Ad ebollizione avvenuta, versare la farina a pioggia e girare continuamente per evitare che si formino grumi. Quando la polenta si stacca bene dal fondo significa che è ben cotta. Prendere a cucchiaiate e versare nel piatto alternando uno strato di polenta ed uno di sugo, arricchito dal soffritto di ventresca tagliata a pezzettini. Servire con aggiunta di formaggio.