

SECONDI PIATTI

## Peverada con luganega e polenta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [130 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

PANGRATTATO 250 gr  
COTENNA DI MAIALE 200 gr  
MIDOLLO DI BOVINO 100 gr  
LUGANEGA ( di maiale) - 3  
GRANA PADANO 100 gr  
CIPOLLE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
100 ml  
BRODO DI CARNE 1,5 l  
PEPE NERO 20 gr  
SALE

### PREPARAZIONE

- 1 Fate rosolare una cipolla tritata con olio d'oliva, aggiungete la cotica di maiale tagliata a piccoli pezzi facendo soffriggere per una decina di minuti.



- 2 A questo punto unite il midollo di manzo precedentemente sciolto a fuoco lento e "setacciato", aggiungete del pangrattato e fate rosolare per qualche minuto.





**3** Irrorate il tutto con del brodo freddo e fate bollire per circa un'ora.



**4** Aggiungete le luganeghe forate con una forchetta, pepe e sale e rimettete a bollire ancora per un'ora. Insaporite con grana grattugiato.

Servite il piatto molto caldo con la luganega tagliata a fette piuttosto spesse e fettine di polenta gialla.