

PRIMI PIATTI

# Polenta costarelle e salsicce

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

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



## INGREDIENTI

500 g di farina di mais in 2 litri di acqua  
sale  
500 g di salsicce  
150 g di grasso e magro  
500 g di costarelle di maiale  
pecorino grattugiato.

## PREPARAZIONE

**1** Questo piatto è tipicamente invernale e viene preparato in campagna nei giorni che seguono la pista.

Mettere sul fuoco una pentola piuttosto alta con l'acqua necessaria. Prima dell'ebollizione, buttare a poco a poco la farina di mais mescolando rapidamente con una frusta in modo che non si formino grumi. Salare adeguatamente.

Tenendo la fiamma molto bassa e mescolando continuamente con un cucchiaino di legno, cuocere almeno per 50 minuti, tenendo presente però che la polenta non teme una cottura più lunga.

Quando sarà cotta, versarla eventualmente su piatti di legno. A parte, in una padella piuttosto larga, mettere a rosolare il grasso e magro, poi aggiungere le salsicce ed infine le costarelle. Quando sarà tutto ben rosolato, condire la polenta direttamente nei piatti e aggiungere una manciata di pecorino.