

PRIMI PIATTI

Polenta pasticciata

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un primo piatto estremamente sostanzioso e saporito, ottimo da preparare per una cena invernale tra amici insieme ad un bel bicchiere di vino rosso.

INGREDIENTI

FARINA DI MAIS GIALLO (bramata) - 500 gr
CARNE DI MAIALE 300 gr
LUGANEGA 300 gr
FUNGHI SECCHI 30 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 200 gr
BURRO 150 gr
SALSA DI POMODORO PRONTA
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Preparata la polenta, fatela raffreddare sul marmo e poi tagliatela a fette alte 1 cm. Mettete i funghi in acqua tiepida per almeno 20 minuti per reidratarli e per far loro

perdere l'eventuale terra rimasta.

Filtrate l'acqua e tenetela da parte. Tritate la carne e fatela rosolare bene in 80 g di burro con la luganiga sbriciolata.

Una volta che la luganiga risulterà ben rosolata, aggiungete i funghi, un po' di salsa di pomodoro, sale e pepe.



- 2 Portare a cottura e, di tanto in tanto, versate sul ragù l'acqua dei funghi tenuta da parte per allungare e insaporire maggiormente il sugo.

Imburrate una pirofila, sistematevi le fette di polenta alternate a uno strato di ragù spolverizzato di abbondante parmigiano.



3 Terminate con uno strato di polenta sul quale distribuirete soltanto fiocchetti del burro rimasto e parmigiano quindi infornate a 180°C per circa mezz'ora.

