

SECONDI PIATTI

Verza con polenta e salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 70 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Un ottimo e sostanzioso primo piatto ideale per una cena invernale tra amici, magari inaffiata da un buon bicchiere di vino rosso...

INGREDIENTI

POLENTA PRECOTTA 1 kg
CAVOLO VERZA 300 gr
CAVOLO CAPPuccio 300 gr
SALSICCIA DI MAIALE 400 gr
CIPOLLE ½
VINO BIANCO ½ bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
BURRO (per la teglia) -

INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

GROVIERA 200 gr
LATTE INTERO 1 l
FARINA 100 gr
BURRO 50 gr
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Affettate finemente la verza, il cavolo cappuccio e la cipolla.

Fate soffriggere in una padella abbastanza capiente la cipolla, quindi aggiungetevi la verza e il cavolo cappuccio e lasciateli rosolare 5 minuti a fiamma vivace.



- 2 Sfumate con il vino e lasciate stufare per 30 minuti fiamma dolce.



- 3 Aggiungete la salsiccia sbriciolata e lasciate insaporire il tutto per altri 10 minuti a fiamma dolce; regolate di sale.



- 4 In una casseruola fondete il burro, aggiungete la farina e lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma moderata, mescolando in continuazione affinché non si formino grumi.



- 5 Aggiungete il latte ed il groviera tritato, lasciate cuocere fino al suo bollore continuando a mescolare e lasciate bollire per 5 minuti; regolate di sale.

Affettate la polenta in fette spesse di 5 cm, imburrate una teglia da forno o una pirofila ed iniziate a stratificare gli ingredienti in quest'ordine: polenta, verdure con la salsiccia e besciamella.



- 6 Continuare a realizzare gli strati di ingredienti nell'ordine dato fino ad esaurimento degli stessi. L'ultimo strato deve essere realizzato con la besciamella.



- 7 Cuocete il tutto in forno a 220°C per 15 minuti.