

SECONDI PIATTI

Polenta al sugo di costolette

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Un robusto e saporito piatto ottimo per una cena invernale tra amici: un buon bicchiere di rosso completerà il tutto...

INGREDIENTI

POLENTA 400 gr
COSTOLETTE DI MAIALE 300 gr
POMODORO PELATO 400 gr
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO
ALLORO 1 foglia

PREPARAZIONE

1 Mondate e tritate il sedano, la carota e la cipolla.

In una casseruola, con l'olio, rosolate le verdure tritate, aggiungetevi la costolette e lasciate rosolare a fiamma alta per 5 minuti o fino a quando le costolette non risultino dorate uniformemente.



- 2** Aggiungete i pomodori pelati, passati al setaccio e lasciate cuocere per un'ora a fiamma dolce, insaporite di sale e pepe.



- 3** In un'altra casseruola mettete a bollire l'acqua con una foglia d'alloro e un filo d'olio, versate a pioggia la farina di polenta, lasciate cuocere la polenta il tempo indicato sulla sua confezione.



4 Servite la polenta con sopra il sugo e le costolette.