

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. E sì perché la polenta al sugo di costolette è un secondo piatto molto gustoso e semplice da realizzare quando volete portare a tavola un piatto unico delizioso.

La polenta che ha un gusto abbastanza neutro si sposa benissimo con il sugo sapido e corposo.

Provate questa ricetta e vedrete che successo sulle vostre tavole!

Se amate poi questo genere di piatti ecco per voi altre ricette con la polenta:

[polenta concia](#)

[polenta con umido e fagioli](#)

[polenta concia gustosa](#)

INGREDIENTI

POLENTA 250 gr

COSTOLETTE DI MAIALE 800 gr

PASSATA DI POMODORO 600 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaio da tavola

CIPOLLA 1

CAROTA 1

SEDANO 1 costa

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

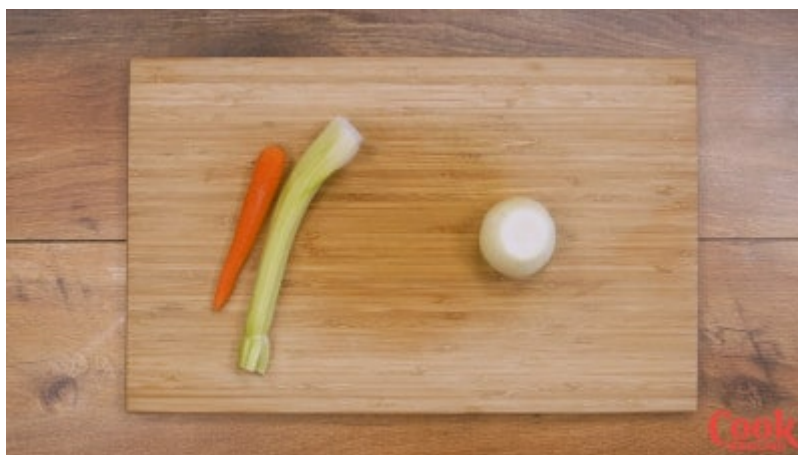
SALE

PEPE NERO

ALLORO 1 foglia

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della polenta al sugo di costolette, per prima cosa mondate e tritate il sedano, la carota e la cipolla.











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

Aggiungete la passata dei pomodori, il concentrato e l'alloro, e lasciate cuocere per un'ora e trenta minuti a fiamma dolce, coperto. Insaporite di sale e pepe.

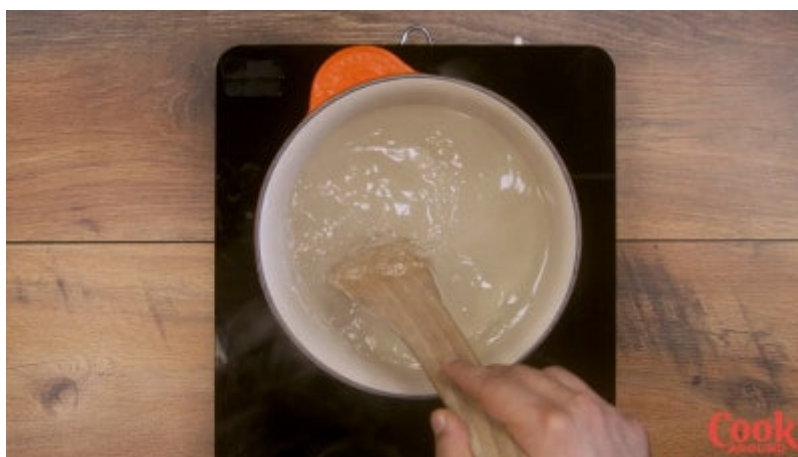


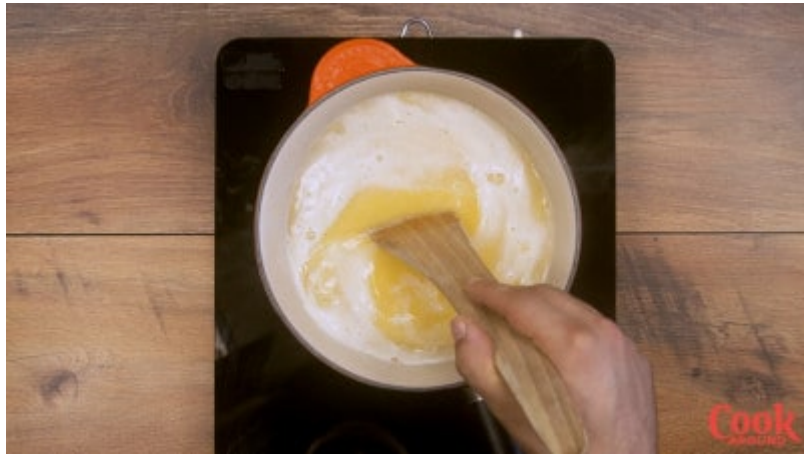




3 In un'altra casseruola mettete a bollire 1,100 ml d'acqua con sale versate a pioggia la farina di polenta, lasciate

cuocere la polenta il tempo indicato sulla sua confezione.





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

