

SECONDI PIATTI

Polenta alla Gouda con pollo e cipolline

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

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



PREPARAZIONE

1 Portare a bollire l'acqua col latte e il burro. Salare e pepare e aggiungere abbondante noce moscata.

Fare la polenta come da indicazioni della confezione della farina, toglierla dal fuoco e aggiungere il formaggio gouda, mescolare il tutto finché il formaggio si sia sciolto completamente. Versare la polenta in diversi stampini e lasciarla raffreddare.

Disossare il pollo completamente e tagliare la carne a pezzi grossolani. Con la carcassa, la pelle e i resti di carne fare un brodo che occorrerà per il sugo.

Tritare la pancetta molto fine e soffriggerla con poco olio. Aggiungere le cipolline pelate e lasciarle friggere per circa 3 minuti. Aggiungere le carote tritate e poi la carne di pollo con il concentrato e cuocere per circa 3-4 minuti. Aggiungere i pomodori tagliati a dadini, i piselli, il vino e il brodo. Lasciare cuocere il tutto per circa 30 minuti con il coperchio, poi ancora per 10 minuti scoperto per ritirare il ragù. Salare e pepare a piacere e aggiungere un pizzico di zucchero.

Riversare la polenta su una teglia del forno, condire con il ragù e le cipolline e cospargere con un pizzico di formaggio. Farla andare al forno a circa 200° fino che il formaggio si è sciolto bene.

