

LA POLENTA UBRIACA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- vino rosso (500ml)
- aglio
- sale
- 1 peperoncino fresco
- pancetta fresca (200gr)
- 2 foglie d'alloro
- 3 salsicce fresche
- farina gialla (150gr)
- pomodori ciliegini (200gr)

Come si prepara

Dopo aver preparato la polenta (vedi ricetta), realizzare un rotolo da far freddare prima di tagliarlo a fette di circa 1 cm di spessore.

In un tegame di metallo far rosolare uno spicchio d'aglio intero, le foglie d'alloro e il peperoncino nell'olio.

Quando l'aglio sarà imbrunito, toglierlo insieme alle foglie di alloro ed inserire la pancetta tagliata a pezzetti molto piccoli e la polpa delle salsicce fresche da far rosolare per qualche minuto a fuoco vivace.

Aggiungere del buon vino rosso e lasciarlo evaporare, in parte, sempre a fuoco vivo.

Nel frattempo tagliare a metà i pomodorini ciliegini, unirli al resto, salare e lasciare cuocere per altri 10 minuti a fuoco molto basso.

Versare il tutto sulle fette di polenta e servire caldo.

Difficoltà: 2

Tempo: 70

Tags





piatti unici, piatti completi, polenta, farina di mais, la polenta ubriaca

