POLENTA PASTICCIATA ALLA PIEMONTESE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- dado da brodo
- 1 aglio
- sale
- cipolla
- burro (40gr)
- zucchero
- 1 foglia d'alloro
- 1 salsiccia fresca
- farina gialla (150gr)
- passata di pomodori (100gr)
- pepe nero
- macinato di manzo (75gr)
- ricotta affumicata (15gr)
- cavolo (125gr)
- Spinaci in Foglia Findus (100gr)

Come si prepara

Dopo aver preparato seguendo le indicazioni riportate sulla confezione gli spinaci, tritateli finemente.

In una casseruola con un cucchiaio di burro e uno spicchio d'aglio tagliato a fettine, fate rosolare la salsiccia, priva della pellicina esterna, e la carne di manzo tritata.

Aggiustate di sale e pepe, aggiungete gli spinaci, fate insaporire per pochi minuti a fiamma media, poi togliete dal fuoco.

Mondate il cavolo, lavatelo, immergetelo per un paio di minuti in acqua salata bollente e, una volta scolato, fatelo saltare in un'altra padella con il burro.

Aggiungete un pizzico di sale e pepe, bagnate con del brodo, ottenuto sciogliendo mezzo dado in 200 ml di acqua bollente, e lasciate cuocere a fuoco dolce per 30 minuti circa.

Nel frattempo in un tegame con l'olio fate rosolare la cipolla tritata finemente, e una volta appassita, unitevi la passata di pomodori. Condite con sale, pepe e zucchero, aggiungete una

foglia d'alloro e proseguite la cottura, a fiamma dolce e tegame coperto, per una ventina di minuti.

Intanto, preparate la polenta (vedi ricetta) e una volta pronta unitevi la carne con gli spinaci, la salsa di pomodori, il cavolo e il formaggio grattuggiato.

Mescolate bene il tutto, versate la polenta pasticciata su un tagliere e servite subito in tavola.

Difficoltà: 3
Tempo: 60

Tags

foto, occasioni speciali, piatti unici, new, feste, piatti completi, polenta, tradizionale, mediterraneo