

Polenta con salsiccia

La **polenta con salsiccia** è un ricco secondo piatto, che può essere però consumato anche come piatto unico. Il gusto forte e saporito della salsiccia si sposa ottimamente con quello della polenta, fate però attenzione a non farla seccare troppo altrimenti la preparazione risulterà troppo asciutta. E' importante che dopo la cottura rimanga un po' di sughetto.

La **polenta con salsiccia** è da gustare al momento, appena preparata. E' ottima anche con la salsiccia con i semi di finocchio o al peperoncino. Per questa ricetta è stata utilizzata una farina precotta a vapore con un tempo di cottura di 5 minuti.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **790Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

Per la preparazione della salsiccia

- 300 g di salsiccia Luganega
- Olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 100 ml di vino bianco secco

Per la preparazione della polenta

- 640 ml di acqua
- 5 g di sale grosso
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 160 g di farina di mais per polenta
- 20 g di Parmigiano Reggiano a scaglie

PREPARAZIONE

Preparazione della salsiccia

- Tagliare la salsiccia a pezzetti di 3-4 centimetri di lunghezza.
- Mettere in una padella un filo appena di olio, l'aglio spellato e il rosmarino ben lavato ed asciugato.
- Portare la padella sul fuoco e far dorare l'aglio.
- Unire la salsiccia e farle prendere colore su tutti i lati, quindi unire il vino.
- Far riprendere il bollore, coprire e cuocere a fiamma media per 5 minuti.
- Scopercchiare, alzare la fiamma e far ben dorare i pezzetti di salsiccia.
- Coprire e tenere da parte.

Preparazione della polenta

- La polenta andrebbe preparata nel paiolo in rame, ma se non l'avete potete utilizzare una pentola antiaderente dal fondo spesso.
- Le giuste dosi di acqua dipendono molto dal tipo di farina scelta. Vanno da 3 a 6 volte. Verificare sempre l'esatta proporzione sulla confezione.
- Mettere a bollire l'acqua nella pentola scelta.
- Quando l'acqua bolle unire il sale grosso. Mescolare bene e aggiungere l'olio.
- Versare a pioggia la farina mescolando continuamente con una frusta per evitare che si formino grumi.
- Passare dalla frusta al cucchiaio di legno e continuare a girare fintanto che la polenta non è cotta, seguendo le indicazioni del tipo di farina scelto.
- Quando la polenta è pronta suddividerla fra due piatti, appiattirla con un cucchiaio e porre al centro di ognuno una porzione di salsiccia a tocchetti con tutto il fondo di cottura. Cospargere il Parmigiano a scaglie, una generosa macinata di pepe e servire immediatamente.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

