

Polenta con sugo di salsiccia

La **polenta con sugo di salsiccia** è un gustoso e ricco secondo piatto, che può essere servito anche come piatto unico. Anche se può essere preparato in tutti i periodi dell'anno, è tipicamente invernale.

Il tempo di cottura di questa **polenta con sugo di salsiccia** è stato calcolato utilizzando una farina di mais a cottura rapida di circa 5 minuti.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **600Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Per preparare il sugo

- 150 g di salsiccia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 scalogno
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Pepe nero macinato al momento
- 50 ml di vino bianco secco
- 250 ml di passata di pomodoro

Per preparare la polenta

- 500 ml di acqua
- 125 g di farina di mais per polenta a cottura rapida
- 5 g di sale grosso
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 25 g di Parmigiano Reggiano grattugiato, più alcune scaglie per decorare

PREPARAZIONE

- Sbriciolare la salsiccia rimuovendo il budello in cui è insaccata.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Pulire lo scalogno e tritarlo finemente.
- Mettere in una padella l'olio, lo scalogno tritato e portarla sul fuoco.
- Far dorare lo scalogno dolcemente, quindi alzare la fiamma e unire la salsiccia, un cucchiaino di rosmarino tritato, una macinata di pepe e farla uniformemente colorire a fiamma media.
- Unire il vino e fare evaporare a padella scoperta. Inclinare da un lato e con un cucchiaio togliere il grasso in eccesso.
- Unire la passata di pomodoro, lasciar riprendere calore e cuocere per 20 minuti a fiamma bassa coperto.
- Quando il sughetto sarà pronto e ben ristretto, preparare la polenta.
- Mettere a bollire una capace pentola con l'acqua, verificandone l'esatta proporzione sulla confezione del tipo di farina utilizzata. Unire il sale grosso, l'olio extravergine di oliva e versare a pioggia la farina mescolando con una frusta per evitare che si formino grumi.
- Cuocere mescolando continuamente con un cucchiaio di legno, a fiamma media per il tempo indicato per il tipo di farina scelto. Verso fine cottura unire il Parmigiano grattugiato.
- Quando la polenta è pronta suddividerla fra due piatti, appiattirla con un cucchiaio e porre al centro di ognuno una porzione di sugo. Cospargere con le scaglie di Parmigiano Reggiano e servire immediatamente.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Solitamente la proporzione fra la farina e l'acqua è di 1 a 3, ovvero 1 parte di farina e 3 parti d'acqua. Con 125 grammi di farina io utilizzo in genere 500 ml di acqua perchè mi piace la polenta piuttosto morbida.

Se avanza è possibile conservare la polenta così condita nel frigo, ben coperta, per un giorno. Prima di gustarla riscaldarla nel forno a 200° C per 5-10 minuti.

