

POLENTA AL SUGO

Ingredienti per 4 persone:

Per la polenta:

- 500 g di farina gialla,
- sale.

Per il condimento:

- olio d'oliva,
- vino bianco,
- salsicce,
- passato di pomodoro,
- formaggio pecorino grattugiato (facoltativo).

In una grossa pentola si fa bollire l'acqua; non appena questa va in ebollizione, si comincia a versare lentamente la farina gialla rimestandola con un cucchiaio di legno.

Si fa cuocere il tutto per circa un'ora e il composto, che deve risultare abbastanza denso e senza grumi, si versa in un grosso piatto di coccio o di legno.

Intanto si fanno rosolare nell'olio e nel vino bianco delle salsicce, si aggiunge il passato di pomodoro che, rimescolata di tanto in tanto, viene fatta cuocere per circa mezz'ora.

Si ricopre la polenta con il sugo e, volendo, si cosparge di pecorino.