

POLENTA CON IL RAGÙ

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di farina gialla,
- 200 g di carne tritata,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- 1 pezzetto di burro,
- 1 costa di sedano,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 3 cucchiai di salsa di pomodoro,
- formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

In un tegame scaldate due cucchiai d'olio con un pezzetto di burro e insaporitevi la cipolla, la carota e il sedano tritati; quando hanno preso colore aggiungete la carne macinata.

Salate, pepate e lasciate insaporire per alcuni minuti.

Quindi unite la salsa di pomodoro allungata con un po' d'acqua tiepida e fate cuocere per circa un'ora a fuoco basso, aggiungendo acqua se necessario.

Intanto preparate la polenta.

Quando è pronta versatela in uno stampo a ciambella antiaderente e bagnato di acqua fredda.

Fate riposare per 2-3 minuti e poi rovesciate la forma sul piatto da portata.

Al centro disponete il ragù di carne caldo e servitela con il formaggio grattugiato a parte.