

POLENTA CON LA RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di farina gialla,
- 300 g di pomodori,
- 300 g di ricotta,
- 50 g di pancetta,
- formaggio grattugiato,
- cipolla,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe.

Preparate la polenta, versatela sul tavolo e quando è fredda tagliatela a fette.

Riducete la ricotta a crema.

In una casseruola rosolate la cipolla e la pancetta tritate con tre cucchiaini d'olio.

Unite i pomodori spellati e tagliati a cubetti, sale e pepe.

Cuocete la salsa per mezz'ora.

In una pirofila imburrata disponete a strati polenta, ricotta, formaggio grattugiato e sugo.

Terminate con la polenta, cospargetela con fiocchetti di burro.

Lasciate gratinare in forno a 180°C.