

POLENTA CON LA SALSICCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di farina gialla,
- 200 g di salsicce,
- 500 g di polpa di pomodoro,
- 1 cipolla,
- 1 costa di sedano,
- 1 carota,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Punzecchiate le salsicce, tagliatele a tronchetti regolari e rosolateli in un tegame per 5-6 minuti perché trasudino un po' del loro grasso.

In una pentola scaldate due cucchiaini d'olio e insaporitevi un trito misto di cipolla, carota e sedano.

Dopo 2 minuti aggiungete la polpa di pomodoro, regolate sale e pepe, cuocete per 20 minuti.

Unite la salsiccia ben sgocciolata dal grasso e continuate la cottura per 10 minuti.

Portate a bollore l'acqua salata, versatevi a pioggia la farina e continuate come per una normale polenta.

Rovesciatela sul piatto da portata tenuto in caldo, distribuite intorno salsiccia e salsa di pomodoro.

Servite.