

---

## POLENTA PASTICCIATA CON LE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina gialla,
- 50 cl di acqua,
- 50 cl di vino bianco secco,
- 100 g di acciughe,
- 80 g di burro,
- 1 bicchiere di panna,
- formaggio grattugiato,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe.

Preparate una polenta piuttosto soda con l'acqua e il vino mescolati.

Fatela raffreddare e poi tagliatela a fette.

In un tegame, scaldate il burro, rosolatevi l'aglio, riducete la fiamma e aggiungete le acciughe diliscate e dissalate.

Quando sono quasi completamente sciolte, eliminate l'aglio, versate la panna, pepate e continuate la cottura per pochi minuti.

Imburrate una teglia e riempitela alternando strati di polenta e salsa d'acciughe.

Terminate con la polenta cosparsa di formaggio grattugiato e fiocchetti di burro.