

La **gastronomia tipica del Carnevale** da Nord a Sud d'Italia è davvero ricchissima e sostanziosa, la cucina di queste settimane precede il periodo delle Sacre Ceneri e proprio per questo c'è una sorta di via libera alle abbuffate a tavola. Dalla Sicilia al Trentino Alto-Adige **le tradizioni culinarie carnevalesche** sono realmente tantissime, dolci fritti, ma anche piatti salati per pasti tra i più appetitosi.

Il carnevale è il periodo che precede la Quaresima ed è festeggiato in tutto il mondo con feste mascherate, sfilate di carri allegorici, danze, e chi ne ha più ne metta. Fino al martedì grasso, che precede il mercoledì delle ceneri, le giornate sono all'insegna quindi del gusto e del divertimento. Il Carnevale tuttavia non ha origine nella religione cristiana, ma ben più lontano nel tempo, quando i popoli della terra attraverso un rituale magico, facevano uso delle maschere per allontanare gli spiriti maligni. Ma veniamo a noi i **piatti tipici di Carnevale con le ricette della tradizione** sono così tante che ho dovuto fare una cernita, scoprite quali vi proponiamo oggi.

## Cestini di polenta con salsiccia



### Ingredienti

Per 6 persone

- 300 g di farina gialla
- 50 g di parmigiano grattugiato
- Olio di oliva q.b
- 500 g di pasta di salsiccia
- vino bianco secco q.b
- 100 ml di passata di pomodoro

### Procedimento

Per prima cosa cuocete la polenta e quando è pronta uniteci il parmigiano e amalgamate bene. Fatela raffreddare, stendetela ad uno spessore di circa 5 cm ed, aiutandovi con una formina rotonda ( 7 cm. di diam.), ritagliate tanti cerchi che poi, con l'aiuto di un cucchiaino, scaverete in modo da ottenere un incavo abbastanza capiente. Nel frattempo in una padella fate rosolare in un po' di olio la pasta di salsiccia sminuzzata. Quando è cotta, bagnatela con il vino e, una volta evaporato, unite la passata di pomodoro. Fate cuocere per qualche minuto e poi aggiustate di sale e di pepe. Riempite i vostri cestini di polenta con questo ripieno, aggiungete il prezzemolo tritato e passateli in forno ben caldo per qualche minuto.