

Cestini di polenta con salsiccia di nostra produzione



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
- un ciuffo di prezzemolo tritato
- sale e pepe q.b.

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 cucchiaio, 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.