

PRIMI PIATTI

Polenta pasticciata alla ciociara

Tradizione: Provincia di Frosinone, Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Polenta già cotta	500 g
Sugo di carne	500 g
Funghi secchi ammorbiditi	50 g
Salsicce	4
Mozzarella	100 g
Formaggio parmigiano grattugiato	50 g
Formaggio pecorino grattugiato	50 g
Burro	20 g
Olio d'oliva extra-vergine	2 cucchiaini

■ Preparazione

- 1 Tritate i funghi e sbriciolate le salsicce in una pentola di terracotta, unitevi l'olio e fate rosolare rimescolando. Aggiungete il sugo di carne e proseguite la cottura per circa 20 minuti.
- 2 Tagliate a fettine sottili la mozzarella; tagliate a grosse fette anche la polenta. Ungete una teglia e disponetevi la polenta alternata a strati con il sugo di carne, i formaggi grattugiati e la mozzarella.
- 3 Terminate con uno strato di sugo e qualche fiocchetto di burro. Fate cuocere in forno preriscaldato a 190 gradi per 20 minuti.