

## PRIMI PIATTI

# Polenta con spuntature

Tradizione: Provincia di Frosinone, Lazio

DOSI

**4 persone**

## ■ Ingredienti per 4 persone

**PER LA POLENTA**

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Farina di granturco | 1000 g |
| Acqua               | 300 cl |
| Sale grosso         |        |

**PER LA SALSA**

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| Spuntature di maiale | 500 g         |
| Vino bianco          | 1/2 bicchiere |
| Aglione              | 3 spicchi     |
| Passato di pomodoro  | 700 g         |
| Olio d'oliva         | 4 cucchiaini  |
| Sale                 |               |
| Pepe                 |               |
| Peperoncino          |               |
| Sedano               |               |

**PER SERVIRE**

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| Formaggio pecorino grattugiato | 1 manciata |
|--------------------------------|------------|

## ■ Preparazione

- 1 Iniziamo con la polenta. Mettere l'acqua ed il sale grosso in un paiolo di rame, fare arrivare l'acqua ad ebollizione, versare a pioggia la farina, molto lentamente.
- 2 Con un mestolo di legno mescolare in senso orario, se la polenta si addensa troppo aggiungere acqua calda. Cuocere per circa un'ora. La polenta sarà cotta quando si staccherà facilmente dalle pareti del pentolone.
- 3 Ora il condimento. Fare imbiondire nell'olio l'aglio, aggiungere le frattaglie tagliate a pezzetti, aggiungere il sedano e dopo qualche minuto unire il vino e fare evaporare.

- 4 Condire con sale, pepe e peperoncino secondo il proprio gusto, aggiungere un bicchiere d'acqua, e cuocere a fuoco lento fintanto che l'acqua non sia evaporata, unire quindi la passata di pomodoro e cuocere ancora per mezz'ora.
- 5 Stendere la polenta bollente sopra una spianatoia di legno allargandola in modo che risulti spessa circa 1 cm., condire con la salsa preparata e cospargere con una manciata di pecorino.