

PRIMI PIATTI

Polenta ripiena con polpettine

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 20 min

Ingredienti per 6 persone

Farina di mais	300 g
Polpa di manzo tritata	350 g
Polpa di vitello tritata	250 g
Uovo	1
Formaggio grana grattugiato	2 cucchiai
Basilico	1 mazzetto
Prezzemolo	1 mazzetto
Pomodori pelati	600 g
Aglio	1 spicchio
Cipolle	300 g
Peperoncino rosso	1
Olio d'oliva	10 cl
Olio per friggere	abbondante
Burro	30 g
Sale	
Pepe	1 pizzico

Preparazione

- 1 Preparare la polenta: portare a ebollizione 150 cl d'acqua, salarla, versarvi a pioggia la farina di mais mescolando con una paletta di legno; far cuocere la polenta per un'ora rimestando spesso e sollevandola bene dal fondo e ai lati.
- 2 Sbucciare l'aglio e le cipolle, lavarli, schiacciare l'aglio e affettare le cipolle, metterli in una casseruola con l'olio e il peperoncino e farli appassire senza lasciarli colorire; aggiungere i pomodori pelati passati; un pizzico di sale e pepe e far cuocere la salsa per 15 minuti, unire infine il basilico e un poco di prezzemolo tritati.
- 3 In una terrina amalgamare la polpa di vitello e di manzo tritata con l'uovo, il grana grattugiato, il prezzemolo tritato rimasto, un pizzico di sale e pepe.

- 4 Formare delle polpettine dalle dimensioni di una nocciola e farle friggere in abbondante olio caldo, scolarle, unirle alla salsa di pomodoro e continuare la cottura per 10-15 minuti.
- 5 Imburrare una tortiera; distribuirvi due terzi circa di polenta, stenderla sul fondo e sulle pareti e lasciarla intiepidire; versarvi la salsa con le polpettine, coprire con la polenta rimasta livellandola con una spatola e spennellarla con il burro, fuso a parte.
- 6 Porre la tortiera in forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti.