

## Polenta pasticciata

### Come preparare la polenta pasticciata

#### Per il sugo di carne

1. Mettere ad ammolare i funghi in un bicchiere di acqua tiepida, dopodichè strizzarli e tritarli grossolanamente.
2. Mondare le verdure e tritarle. Tagliare a carne in piccoli pezzetti o tritarla al tritacarne.
3. In una casseruola scaldare l'olio, aggiungere il trito aromatico e lasciarlo appassire dolcemente.
4. Unire la carne e fare rosolare a fiamma vivace girando spesso.
5. Sfumare con il vino ed aggiungere i pomodori pelati schiacciati.
6. Condire con sale e pepe e lasciare cuocere lentamente per almeno un'ora, mescolando di tanto in tanto.
7. Scaldare il burro in una padella, versarvi i funghi e dopo qualche minuto aggiungere la salsiccia fresca sbriciolata. Rosolare e condire con un pizzico di sale e pepe.
8. Togliere il sugo di carne dal fuoco ed aggiungere la salsiccia rosolata.

#### Note

a) La salsiccia e i funghi possono essere rosolati insieme alla carne di manzo

#### Per la polenta

1. Portare a bollire l'acqua in un paiolo di rame.
2. Aggiungere l'olio ed il sale, quindi versare lentamente a pioggia la farina bramata, mescolando continuamente con un bastone o cucchiaio di legno, in modo che non si formino grumi.
3. Dopo circa 10' minuti di cottura aggiungere poco alla volta la farina fioretto e continuare la cottura a fuoco medio, sempre girando, per almeno altri 30'. Se durante la cottura la polenta tenderà a rassodare troppo, aggiungere poca acqua bollente.
4. La polenta sarà cotta quando avrà raggiunto una consistenza liscia ed omogenea e si staccherà facilmente dalle pareti del paiolo.
5. Dopo la cottura, rovesciare la polenta ancora calda su un tagliere di legno e farla raffreddare
6. Tagliare la polenta a fette dello spessore di ca 5 mm utilizzando un filo di cotone o un coltello

#### Note:

ricetta n° 2

300 g di farina gialla bramata

150 g di farina gialla fioretto

1 cucchiaini di olio ex. v. oliva

1,5 l ca di acqua

Sale grosso qb

### Per la finitura

1. Imburrare una pirofila dai bordi alti e tagliare a fettine la mozzarella.
2. Rivestire il fondo della pirofila con le fette di polenta.
3. Cospargere lo strato con qualche cucchiata di salsa, e guarnire con qualche fettina di mozzarella e poco parmigiano grattugiato.
4. Proseguire allo stesso modo realizzando 3 strati. Terminare l'ultimo strato con solo salsa, formaggio grattugiato e qualche fiocchetto di burro.
5. Cuocere in forno a 180°C per ca 25'.
6. Far riposare il pasticcio per ca 10' prima di servirlo.

## Consigli & curiosità

a) Utilizzare la polenta quando è tiepida, stendendola sulla pirofila con una spatola immersa di tanto in tanto in acqua calda.

b) Esistono diverse varianti in Italia di questa preparazione, quella descritta è la polenta pasticciata alla ciociara. Altre varianti sono:

- Polenta pasticciata alla romagnola: come quella ciociara, ma occorre sostituire il sugo di carne con salsa alla bolognese e la mozzarella con salsa besciamella;
- Polenta pasticciata al gorgonzola: si prepara con fettine di formaggio e gorgonzola;
- Altre varianti prevedono vari intingoli a base di funghi, spuntature, verdure, ecc.