

# Polenta con salsiccia

*Polenta cun sartitzu*



## **TEMPI DI ESECUZIONE:**

40 minuti Circa

## **GRADO DI DIFFICOLTÀ:**

Media

## **INGREDIENTI** (per 4 persone):

250 g di polenta (farina gialla), 400 g di salsiccia, qualche cucchiaino di sugo, pecorino o parmigiano grattugiato, sale.

## **PREPARAZIONE:**

Portare ad ebollizione circa due litri di acqua e salarla; versare a pioggia la polenta e mescolare energicamente per sciogliere eventuali grumi, inizialmente con la frusta e poi con il mestolo di legno. Aggiungere una manciata di pecorino e, facoltativamente, due cucchiaini di sugo, continuando a mescolare. Raggiunta la densità desiderata, dopo 7-8 minuti di cottura, spegnere il fuoco e lasciar riposare. A parte cuocere la salsiccia sulla piastra e proseguire la cottura in padella per qualche minuto con l'aggiunta di poco sugo. Versare la polenta su un tagliere e lasciar raffreddare. Tagliarla a fette, distri salsiccia a pezzi e cospargere di pecorino.

