

Polenta pastissada

Ingredienti per 6 persone:

500 g di farina bramata
300 g di manzo macinato
150 g di ritaglie di pollo
80 g di prosciutto crudo in una fetta
1 cipolla
1 piccola carota
1 costa di sedano
1 spicchio d'aglio
400 g di passata di pomodoro
1 bicchiere di vino bianco secco
1 dl di olio di extravergine di oliva
30 g di burro
120 g di parmigiano grattugiato
sale e pepe

Preparazione:

Versate 2 litri di acqua in un paiolo di rame, salate e mettete sul fuoco. Appena l'acqua inizierà a bollire aggiungete la farina, mescolando velocemente con un cucchiaino di legno. Proseguite la cottura per circa 40 minuti, continuando a rimestare per evitare che si formino grumi. Stendete accuratamente la polenta su un piano inumidito (meglio ancora se di marmo) e livellate fino ad ottenere lo spessore di circa 1 cm. Aspettate che si raffreddi e tagliatela a fette. Lavate le rigaglie di pollo e fatele rosolare in un tegame con il burro, quindi tritatele. Tritate insieme la cipolla l'aglio, la carota e il sedano, versateli in una casseruola e fateli soffriggere dolcemente con l'olio (tenete da parte 1 cucchiaino di olio). Tagliate a dadini non troppo piccoli il prosciutto, quindi unitelo al soffritto insieme alle rigaglie e alla carne di manzo macinata. Fate rosolare il tutto. Versate il vino nella casseruola e lasciatelo evaporare a fuoco basso; aggiungete la passata di pomodoro, salate, pepate e proseguite la cottura per circa 30 minuti. Ungete una pirofila da forno con l'olio rimasto, disponetevi uno strato di polenta e cospargete di ragù e formaggio; ripetete gli strati, incrociando ogni volta la disposizione delle fette rispetto allo strato precedente, e terminate con il formaggio. Fate cuocere in forno preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti; fino a quando sulla superficie si sarà formata una bella crosticina dorata. Servite subito.