



Polenta con costine e salsicce



Ingredienti per 4 persone

500 g	Salsicce
500 g	Costine (puntine o spuntature di maiale)
n° 1	Litro passata di pomodoro
n° 1	Spicchio d'aglio
n° 1/2	Bicchiere vino bianco secco
n° 1/2	Cipolla
500 g	Farina di mais (Mais Marano)
q.b.	Sale
q.b.	Olio Extravergine di Oliva
q.b.	Parmigiano grattugiato

Preparazione

1. Far rosolare in un tegame la cipolla e l'aglio, unire la carne e quando sarà bella colorita, sfumare con un po' di vino.
2. Aggiungere la passata di pomodoro e aggiustare di sale, coprire e appena raggiunge il bollore, abbassare al minimo e proseguire la cottura per un'oretta e mezza.

Preparare la polenta:

3. Scaldare 2 litri d'acqua con un cucchiaino di sale grosso. Versare la farina di Mais Marano (se non reperibile va bene anche dell'altra farina bramata) nell'acqua ancora tiepida, per evitare grumi, mescolare lentamente e cuocere per 30/40 minuti finchè comincerà a staccarsi dalla pentola.

Servire la polenta con il sugo, una costina e una salsiccia a testa. Spolverare a piacere con Parmigiano Reggiano grattugiato.