

P O L E N T A

Ingredienti:

500 g. di farina di grano turco , 2 litri d'acqua , 300 g. di salsiccia fresca ,
600 g. di pomodori da sugo o pelati , 150 g. di pecorino sardo grattugiato ,
1 cipolla , 3 foglie di basilico , sale .

La preparazione:

In un paiolo mettere a bollire 2 litri d'acqua e sale. Quando bolle l'acqua, versare la farina di granturco a pioggia e mescolare senza smettere per circa 45 minuti; sino a quando è pronta (è normale che durante la cottura si attacchi al paiolo, quando è pronta si stacca da sola dal paiolo). Versare la polenta su un piano di marmo e spianare sino ad avere un'altezza circa 1 cm. A questo punto preparare il sugo. Iniziare con il tritare la cipolla ed il basilico, sbriciolare la salsiccia e sminuzzare i pomodori. In un tegame, rosolare la cipolla e poi aggiungere la salsiccia, i pomodori e le foglie di basilico. Cuocere tutto per 30 minuti. Quando il sugo è pronto, prendere un pirofila ed ungerla. Tagliare la sfoglia di polenta a forma di losanga (rombi) e disporli nella pirofila. Fare tanti strati alternati di polenta, sugo e pecorino grattugiato, e poi concludere con l'ultimo strato di abbondante pecorino sardo grattugiato. Infornare tutto a 180 °C, sino a quando si forma una costicina un po' abbrustolita.