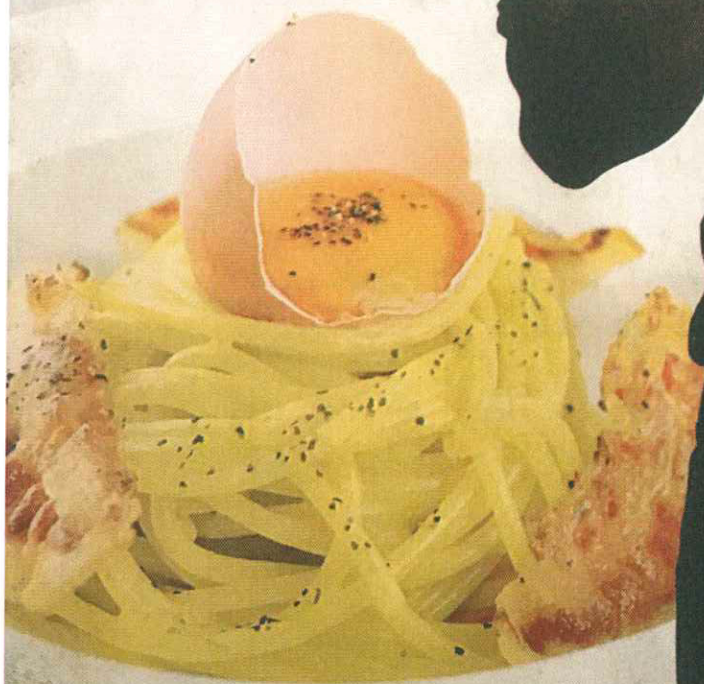


Alessandro Borghese

Tu come lo fai?

I tuoi piatti preferiti
in più di **100** ricette
dello **CHEF**



ONDADORI



Alessandro
il lusso della

POLENTA CON SPUNTATURE E SALSICCE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 G DI SPUNTATURE DI MAIALE • 4 SALSICCE DI MAIALE • 500 G DI FARINA DI MAIS MACIATA A FRE •
1 L DI ACQUA • 700 G DI POMODORI PELATI • 2 CAROTE • 1 CIPOLLA • 1 COSTA DI SEDANO • 1 PEPERONCINO
FRESCO • PECORINO ROMANO GRATTUGIATO, SALE E OLIO EVO Q.B.

Prendi sedano, carote e cipolla e tritali finemente, mettili in una pentola con dell'olio e fai soffriggere.

Aggiungi il peperoncino, le spuntature e le salsicce. Mi raccomando, in macelleria chiedi le spuntature più carnose perché così, durante la cottura, i pezzettini di carne si staccheranno dall'osso e daranno più sapore al sugo. Rosola bene il tutto e aggiungi i pomodori pelati, aggiusta di sale e cuoci a fiamma dolce per 2 ore, girando di tanto in tanto.

Quando la carne delle spuntature si stacca dall'osso, vuol dire che è pronta.

Per la polenta scegli una farina di mais

di qualità, metti a bollire l'acqua in un paiolo o in una pentola e aggiungi il sale quando bolle. Mescola bene con un cucchiaino di legno fino a formare un mulinello, solo allora fai scendere a pioggia la farina di mais perché non si formino grumi. Continua a cuocere a fiamma bassa mescolando vigorosamente per almeno 50 minuti... a casa mia facciamo a turno!

A fine cottura stendi la polenta su un tagliere di legno formando una cavià al centro dove far colare il sugo con le spuntature e le salsicce. Spolvera il tutto con abbondante pecorino romano grattugiato.

CI BEVO:

L'AMIGHE NEBULO DOCE
AZZURRA AGRICOLA SOTTIMANO
2010



CI ASCOLTO:

ROCKTROLL
MOTORHEAD
ROCKTROLL
1987

