



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

## POLENTA CON SUGO DI SALSICCIA



### INGREDIENTI

Dosi per 4 amici

350 g di farina di mais pregiato per polenta grossa  
1,5 l di acqua  
300 g di salsiccia  
1 rametto di rosmarino  
1 cipolla piccola  
1 cucchiaio di olio d'oliva  
50 ml di vino rosso corposo  
250 ml di salsa di pomodoro  
Sale  
Pepe  
Formaggio grattugiato

### PREPARAZIONE

Portate a ebollizione l'acqua salata, versate lentamente nella pentola la farina, mescolando in continuazione per ca. 35 min. o comunque fino a che il tutto diventi denso. Rovesciate poi in un vassoio.

Fate soffriggere la cipolla tritata in una padella, unite la salsiccia sbriciolata, il rosmarino tritato, una macinata di pepe e sfumate con il vino. Unite la salsa di pomodoro, regolate di sale e lasciate cuocere per ca. 20 minuti a fuoco lento.

Servire la polenta con al centro il sughetto e un'abbondante cucchiata di formaggio grattugiato.