



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

POLENTA MIT SALSICCIA-SUGO



ZUTATEN

Für 4 Genießer

350 g Maisgrieß gelb grob für Polenta
1,5 l Wasser
300 g Salsiccia
1 Zweig Rosmarin
1 kleine Zwiebel
1 EL Olivenöl
50 ml kräftigen Rotwein
250 ml Tomaten aus der Dose
Salz
Pfeffer
Geriebener Käse

ZUBEREITUNG

Das gesalzene Wasser aufkochen. Den Maisgrieß langsam, unter ständigem Rühren einrieseln lassen.

Unter mehrmaligem Umrühren die Masse ca. 35 Minuten weiter kochen, bis sie dickbreiig ist und sich vom Boden löst. Die fertig gekochte Polenta auf einen Teller stürzen.

Die fein gehackte Zwiebel im Olivenöl gold-gelb braten. Salsicce aufschneiden, Fleischmasse herausdrücken, mit dem gehakten Rosmarin und Pfeffer würzen und anbraten. Mit Wein ablöschen, Tomaten dazugeben, mit Salz abschmecken und zugedeckt für ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Mitte der Polenta eine Mulde formen, den fertigen Sugo einfüllen und reichlich mit geriebenem Käse bestreuen.

