Pomì
O Così. O Pomì.

Polenta pasticciata

Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio evo: q.b.
- Pecorino stagionato: 150 gr
- Polenta del giorno prima: 500 gr
- Sale e pepe: q.b.
- Salsiccia cotta: 80 gr

Preparazione

La **polenta pasticciata** è una ricetta gustosa molto versarile. Ecco come prepararla.

1. Soffriggere in padella la salsiccia avanzata tagliata a cubetti con olio evo, erbe aromatiche, sale e pepe per poi aggiungere la ***passata rustica Pomì***.
2. Nel frattempo spaccare la polenta rafferma in una ciotola e aggiungere una parte del pecorino e del sugo con salsiccia e mescolare bene.
3. Preparare due pirottini da forno con un filo di olio evo e distribuire per strati la polenta pasticciata con il pecorino e il sugo restanti.
4. Infornare a 200C in forno preriscaldato per 12 minuti.

For this recipe we used:

Passata Rustica 300 gr