

POLENTA BIANCA PASTICCIATA RAGU' SALSICCIA

Ingredienti per 6 persone :

Acqua	gr. 1000
Sale	gr. 15
Latte	gr. 500
Farina mais bianca	gr. 400
Burro	gr. 50
Ragù di salsiccia	gr. 400
Grana trentino	q.b.

Procedimento :

- Mettere a bollire l'acqua, il latte ed il sale in una casseruola capiente possibilmente di rame
- Al primo versare la farina a pioggia girando con una frusta onde evitare il formarsi di grumi
- Continuare la cottura a fuoco moderato e comunque continuando di tanto in tanto a girarla con un mestolo di legno
- Lasciare cuocere per almeno un' ora
- Sistemarla in pirofila a strati alterni con ragù e formaggio
- Terminare con ragù, formaggio, riccioli di burro e fare gratinare

