



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Polenta all'abruzzese



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

media Difficoltà

20 minuti preparazione, 40 minuti cottura Tempo

Attrezzatura : **una pentola capiente, una pentola media**

Ingredienti

- 1 Kg di farina di granturco per polenta
- 300 gr di pancetta
- 6 salsicce
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 Kg di pomodoro
- peperoncino
- 1 cipolla
- sale

Preparazione Polenta all'abruzzese

Passo 1.

Fate rosolare cipolla pancetta e salsiccia, unite il pomodoro e fate cuocere per un'ora.

Passo 2.

Riscaldate 4 litri d'acqua in una pentola capiente.

Passo 3.

Prima che arrivi ad ebollizione, versate la farina di granoturco a pioggia, in modo da evitare la formazione di grumi.

Passo 4.

Fate cuocere per 40 minuti circa.

Passo 5.

Versate infine la polenta in un tagliere di grosse dimensioni e conditela con il sugo alla pancetta.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)