



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

Polenta alla contadina



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

2 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **ciotola, teglia, forno**

Ingredienti

- 400 g di farina di mais
- 10 foglie di cavolo cappuccio o verza
- 120 g di ciccioli
- 60 g di lardo
- 20 g di burro
- sale
- pepe

Preparazione Polenta alla contadina

Passo 1.

Versate la farina di mais in una ciotola capiente, aggiungetevi il lardo e i ciccioli tagliati finemente e mescolate bene.

Passo 2.

Versate sulla farina tanta acqua bollente da ottenere un composto piuttosto denso.

Passo 3.

Fate Sbollentare in acqua salate le foglie di verza, poi asciugatele con carta assorbente e disponetene la metà su una teglia imburata, in modo da ricoprirla (le foglie si devono sovrapporre un poco), disponete sullo strato di foglie la polenta e ricoprite con le foglie rimaste.

Passo 4.

Cuocete in forno caldo a 180°C per un paio d'ore.

Passo 5.

Sfornate, affettate e servite la polenta avvolta nelle foglie di cavolo cappuccio.

Note

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