



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

Polenta Pasticciata



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **teglia di terracotta, terrina, forno**

Ingredienti

- 800 g di polenta fredda
- 300 g di toma
- 200 g di carne di bovino macinata
- 1/2 cipolla
- 1 scatola pomodori pelati
- 70 burro
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- Sale

Preparazione Polenta Pasticciata

Passo 1.

Tritate la mezza cipolla e fatela soffriggere in una terrina con due cucchiari di olio extravergine d'oliva, aggiungete la carne macinata con un pizzico di sale e fate rosolare qualche minuto, aggiungete infine i pomodori pelati e un bicchiere d'acqua e fate cuocere a fuoco basso per 45 minuti.

Passo 2.

Imburrate una teglia di terracotta e disponetevi la polenta precedentemente tagliata a fette spesse un dito.

Passo 3.

Tagliare a fette sottili la toma e disponetene uno strato sopra la polenta, aggiungete poi uno strato di ragù e uno di toma fino ad esaurire gli ingredienti, chiudete con uno strato di polenta e qualche fiocco di burro.

Passo 4.

Mettete in forno caldo a 200° C per circa 20 minuti, fino a quando si sarà formata una crosta dorata.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)