

**TORTINO DI POLENTA GIALLA CON
CIPOLLE CARAMELLATE E SALSICCIA**

(per 4 persone)

Ingredienti

300 gr di farina gialla, 800 gr di cipolle bianche, 1 cucchiaino di zucchero, 2 foglie di alloro, 2 rametti di rosmarino, 300 gr di salsiccia, 1/2 bicchiere di vino bianco, 40 gr burro, sale e pepe q.b.

Preparazione

Scalda 1,2 litri di acqua con una presa di sale e, poco prima che arrivi ad ebollizione, versa la farina e cuoci a fiamma bassa per 40 minuti. Verso fine cottura unisci gli aghi dei rametti di rosmarino tritati. Sbuccia le cipolle, affettale non troppo fini e rosolale in 30 gr di burro; cospargi con lo zucchero, sala, pepa, irroro con il vino bianco e aggiungi le foglie di alloro. Lascia cuocere a fuoco basso fino a che non saranno morbide e trasparenti. Spella la salsiccia, sbriciolala e rosolala per 10 minuti in una padella. Unisci la salsiccia alle cipolle. Imburra uno stampo a cassetta e versaci metà della polenta; sopra, distribuisce le cipolle con la salsiccia e poi completa con la polenta rimasta. Inforna a 200 °C per 10 minuti. Sforna, guarnisci con le cipolle e la salsiccia rimasta e servi.

cucinare bene



Barattolo Candy di Maxwell
& Williams distr. da Cristallerie
Livellara. Mestoli in legno di
Muji, piatto in gres di Lineasette.