

# Polenta pasticciata

**Tempo di preparazione:** 25 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Olio evo: q.b.
- Pecorino stagionato: 150 gr
- Polenta del giorno prima: 500 gr
- Sale e pepe: q.b.
- Salsiccia cotta: 80 gr



## Preparazione

La **polenta pasticciata** è una ricetta gustosa molto versatile. Ecco come prepararla.

1. Soffriggere in padella la salsiccia avanzata tagliata a cubetti con olio evo, erbe aromatiche, sale e pepe per poi aggiungere la **passata rustica Pomi**.
2. Nel frattempo spaccare la polenta rafferma in una ciotola e aggiungere una parte del pecorino e del sugo con salsiccia e mescolare bene.
3. Preparare due pirottini da forno con un filo di olio evo e distribuire per strati la polenta pasticciata con il pecorino e il sugo restanti.
4. Infornare a 200C in forno preriscaldato per 12 minuti.

**For this recipe we used:**

Passata Rustica 300 gr

