

# Polenta Pasticciata

[www.altabrianza.org](http://www.altabrianza.org)

## Ingredienti (per 4 persone):

- per la polenta:
  - gr. 300 farina gialla
  - l. 1 d'acqua
  - sale q.b.
- per il ragù:
  - gr. 500 carne macinata
  - Kg. 1 passata di pomodoro
  - soffritto
  - dado o sale
  - olio
- altro:
  - ml. 500 besciamelle
  - 1 mozzarella
  - gr. 100 di grana

## Procedimento:

Preparate la polenta, facendo bollire l'acqua nel paiolo secondo le dosi indicate, salate e versate la farina. Cuocete mescolando spesso, per circa 40 minuti.

Versate la polenta e fatela raffreddare per almeno un paio d'ore. Quando sarà ben compatta tagliatela a fette.

Preparate ora il ragù: fare rosolare il soffritto (mezza confezione, circa 75 gr.) con poco olio, fino a quando non inizia ad appassire.

Aggiungere la carne macinata e far rosolare fino a quando il liquido della carne evapora tutto. Versare la passata di pomodoro, regolare di sale o dado e lasciar cuocere per almeno un'ora, rimestando di tanto in tanto.

Coprire il fondo di una teglia da forno con un primo strato di ragù, poi continuare alternando uno strato di fette di polenta (in precedenza tagliate) con un altro strato di ragù, uno di besciamelle, una parte della mozzarella tagliata a fettine ed un'abbondante spolverata di grana. Continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti.

Infornare a forno caldo (180 °C) e cuocere per circa 30 minuti (i primi 15 minuti coperta con un foglio di stagnola).

Servire calda.