

Polenta pasticciata

Tempo di preparazione: 25 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

• Aceite de oliva virgen extra: c. s.

• Pecorino maduro: 150 gr

• Polenta del día anterior: 500 gr

Sal y pimienta: c. s.Salchicha cocida: 80 gr



Preparación

- Dorar los restos de salchicha cortados en cubitos en la sartén con aceite de oliva virgen extra, hierbas aromáticas, sal y pimienta y añadir el **Pomì tomate** escurrido.
- 2. Mientras tanto, trocear los restos de polenta en un bol, añadir una parte del pecorino y de la salsa con salchicha y mezclar bien.
- 3. Preparar dos pirotines de horno con un hilo de aceite de oliva virgen extra y distribuir en capas la polenta con el pecorino y la salsa restante.
- 4. Hornear a 200 °C en el horno precalentado durante 12 minutos.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 300 gr

