Pomì
O Così. O Pomì.

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

1. 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

