

Crostini di polenta con sugo di salsiccia



Ingredienti:

polenta pronta

4 salsicce

1 cipolla

1 peperoncino

1/2 bicchiere vino bianco

1 scatola passata di pomodori

sale, pepe, rosmarino

Mettete nella pentola la cipolla tritata, un rametto di rosmarino, il peperoncino e 1/2 cucchiaino d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello medio a fiamma alta 3 minuti. Abbassate la fiamma e aggiungete la salsiccia sbriciolata.



Coprite e cuocete a fiamma alta circa 4 minuti. Mescolate una volta a metà cottura. Sfumate con il vino bianco e continuate 1 minuto a fiamma alta. Abbassate la fiamma, togliete il rosmarino e aggiungete la passata di pomodoro, sale, pepe.



Mescolate, coprite e alzate la fiamma finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per 15 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Nel frattempo tagliate la polenta a fette e rosolate nella padella riscaldata a fiamma alta 2 minuti sul lato.



Servite i crostini con il sugo di salsiccia.
Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.