

## Polenta pasticciata

---



### Ingredienti:

1,5 tazze grandi con farina di mais

800 g salsiccia fresca

200 g scamorza affumicata

50 g parmigiano grattugiato

200 ml passata di pomodoro

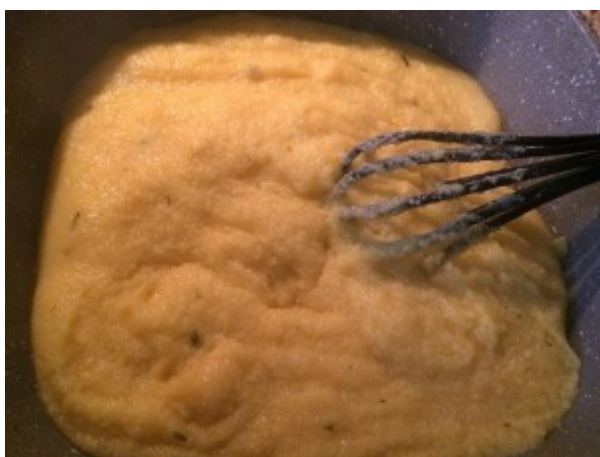
1 cipolla

sale, pepe, rosmarino

Mettete nella pentola 5 tazze grandi di acqua fredda, sale, rosmarino tritato finemente e 1 cucchiaio di olio di oliva. Coprite con Magic Cooker e portate ad ebollizione. Spostate dal fuoco e aggiungete la farina di mais a pioggia mescolando con la frusta per non formare i grumi.



Coprite e rimettete sul fornello medio a fiamma bassa per 30 minuti. Non mescolate durante la cottura. Spegnete il fuoco e mescolate velocemente.



Lasciate poi coperto 5 minuti. Stendete la polenta su un foglio di silicone in un strato alto circa 1 cm.



Lasciate raffreddare.

Per la farcia: mettete nella pentola 1/2 cucchiaino di olio e la cipolla tritata.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello medio a fiamma alta per 4 minuti. Aggiungete la salsiccia a pezzi o sbriciolata.



Mescolate, coprite e continuate a fiamma alta 5 minuti. Abbassate il fuoco, aggiungete la passata di pomodoro, sale se serve e pepe.



Mescolate, coprite e proseguite a fiamma alta finché fuoriescono i vapori poi fiamma bassa 7 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Imburrate una pirofila e ungete con burro. Tagliate la polenta raffreddata della misura della pirofila e mettete un primo strato.



Farcite con metà della salsiccia al sugo e distribuite 1/3 della scamorza a dadini.



Coprite con il secondo strato di polenta e farcite come prima.



Chiudete con il terzo strato di polenta, distribuite la scamorza rimasta e una bella spolverata di parmigiano o grana. Mettete la pirofila nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 10 minuti.



Lasciate intiepidire leggermente poi servite.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.