

# Gnocchi di polenta

## ingredienti

150 g di farina di mais bramata per polenta  
 500 ml di acqua  
 500 ml di passata di pomodoro  
 40 g di funghi porcini essiccati  
 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
 2 salsicce  
 una cipolla  
 uno spicchio d'aglio  
 1/2 bicchiere di vino rosso secco  
 Parmigiano Reggiano  
 sale, pepe nero

## procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione l'acqua con ½ cucchiaino di sale grosso e, quando bolle, tuffatevi la farina di mais e cuocetela, mescolando di tanto di tanto per evitare la formazione di grumi.

La cottura richiederà indicativamente 30-40 minuti ma è possibile abbreviarli con l'uso della polenta istantanea. Quando la polenta sarà cotta, trasferirla su un foglio di alluminio, quindi livellarla ad uno spessore di circa un centimetro e lasciare raffreddare.

Radunare i funghi secchi in una terrina e coprire con acqua tiepida, lasciando riposare per un quarto d'ora affinché rinvengano. Nel frattempo, pelare l'aglio e tagliarlo in due longitudinalmente, mondare e tritare la cipolla, eliminare il budello dalla salsiccia e sgranarla in piccoli tocchetti. In una larga padella, scaldare l'olio con l'aglio e, appena comincia a sfrigolare, unire la cipolla; farla appassire e aggiungere i tocchetti di salsiccia. Far rosolare a fiamma vivace, quindi unire il vino e far sfumare qualche minuto. Incorporare i funghi delicatamente strizzati e versare la passata di pomodoro; regolare di sale e pepe, coprire e far cuocere per circa 40 minuti, mescolando di tanto in tanto, togliendo il coperchio gli ultimi 10 minuti.

Nel frattempo, formare gli gnocchi: con un coltello a lama liscia, ricavare delle losanghe di polenta di circa 3-4 centimetri di lato. Nei tegamini di terracotta (o nelle pirole individuali), disporre uno strato di gnocchi di polenta, uno strato di sugo di salsiccia e funghi porcini e cospargere con Parmigiano Reggiano. Proseguire per più strati fino ad esaurimento degli ingredienti.

Infornare in forno elettrico ventilato preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti, o comunque fino a fusione e doratura del Parmigiano Reggiano. A cottura ultimata, sfornare gli gnocchi di polenta e servire caldi.



## PREPARAZIONE

20 min

## COTTURA

50 min

## TEMPO TOTALE

1 ora 10 min

2 persone