

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò: **Polenta al ragù**



Ingredienti per il ragù (4 persone)

1 costa di sedano

1 carota di piccole dimensioni

1 cipolla bianca di piccole dimensioni

2 cucchiai di olio extravergine di oliva

250 g di passata di pomodoro

300 g di carne di bovino

1 rametto di rosmarino

Sale q.b.

Preparazione

In una casseruola fate scaldare uno o due cucchiai di olio. A temperatura raggiunta, fate soffriggere le verdure tritate precedentemente. Aggiungete quindi la polpa di bovino tritata e fate rosolare per qualche minuto e unite la polpa di pomodoro, aggiustate di sale e pepe e cuocete per un paio d'ore, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. A cottura terminata il ragù sarà pronto per essere aggiunto come condimento alla polenta e buon appetito!

Ingredienti per la polenta (4 persone)

Due litri di acqua

500 g. di farina gialla

Sale q.b.

Preparazione

Mettete a bollire un litro e mezzo d'acqua e aggiungete un cucchiaino di sale. Versate a pioggia nell'acqua bollente la farina di mais. Occorre mescolare sempre nello stesso senso per qualche minuto, usando un cucchiaino di legno. Dopo 40 minuti la polenta è pronta. Puoi cuocerla, secondo le tue preferenze, anche un po' più a lungo, aumentando la quantità d'acqua. Servite nel piatto e posizionate sopra il ragù precedentemente cucinate e spolverizzate con Parmigiano Reggiano.



Difficoltà ragù: media
Difficoltà polenta: facile



Preparazione e cottura ragù: 2/3 ore circa
Preparazione e cottura polenta: 40 min.