

# *Pasticcio di polenta*

*ricetta per 4 persone*

## *Ingredienti*

<i>Polenta pesata già cotta</i>	<i>g</i>	<i>500</i>
<i>Ragù alla bolognese</i>	<i>g</i>	<i>250</i>
<i>Besciamella fatta come da pag. 61 ma con quantità riportate qui sotto</i>	<i>dosi</i>	<i>1</i>
<i>Formaggio grana grattugiato</i>	<i>g</i>	<i>50</i>

## *Dose salsa besciamella*

<i>Latte intero</i>	<i>g</i>	<i>400</i>
<i>Farina</i>	<i>g</i>	<i>45</i>

<i>Sale</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Burro</i>	<i>g</i>	<i>15</i>

1. Togliete per tempo dal congelatore la quantità necessaria di ragù da voi preparato come da pag. 99.
2. Assicuratevi di avere una pirofila adatta. Eventualmente, per questa dose, potete adoperare un vassoio in alluminio da cm. 22 x 17 (litri 1,100). Questa misura è facilmente reperibile in commercio.
3. Acquistate della polenta già pronta, possibilmente a mattonella e tagliatela a fette sottilissime in modo che si possano fare almeno due strati. Se invece decidete invece di farla voi preparatela ben soda, datele la forma adatta e lasciatela raffreddare.
4. Cucinate una besciamella come da pag. 61 ma con gli ingredienti sopra citati e mettetene un poco sul fondo del contenitore. Disponetevi sopra il primo strato fatto con fette di polenta, copritela con parte della besciamella sulla quale adagerete un poco di ragù, spolverate con formaggio grana e fate gli altri strati comportandovi allo stesso modo. Insomma procedete come fate abitualmente con il pasticcio di lasagne.
5. Inforiate (parte media) e fate cuocere a temperatura piuttosto alta fino ad ottenere una leggera gratinatura.