

Pasticcio di polenta

ricetta per 4 persone

Ingredienti

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

Dose salsa besciamella

Latte intero	g	400
Farina	g	45

Sale	g	6
Burro	g	15

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. Infornate (parte media) e fate cuocere a temperatura piuttosto alta fino ad ottenere una leggera gratinatura.