

RICETTA DEL GIORNO

Perle di polenta al sugo

INGREDIENTI per 6 persone: 350 g di farina di mais fine, 2 uova, 50 g di parmigiano grattugiato, farina (per infarinare), 2 bicchieri d'olio di semi di mais, 1 cucchiaino di origano, 1 grossa cipolla, 4 cucchiari d'olio d'oliva, 600 g di pomodori maturi, sale e pepe.

PREPARAZIONE: Tritate la cipolla. Rosolatela nell'olio bollente fin tanto che sarà appassita. Gettatevi, allora, la polpa dei pomodori pelati, spezzettata minutamente; cospargetela di sale e di pepe; coprite e fate cuocere dolcemente per circa un'ora. Allestite, intanto, una polenta semitenera, cuocendo la farina per circa 40 minuti in poco più di un litro d'acqua salata. Appena pronta incorporatevi le uova sbattute e il formaggio. Amalgamatela con foga; poi, appena tiepida, prendendola a piccole porzioni, ricavatevi tante polpettine sferiche delle dimensioni di una grossa nocciola, rigirandole tra le palme infarinate. Scaldate l'olio di semi in una padella. Friggetevi le «olivette» e ritiratele appena dorate, raccogliendole con una paletta bucata. Dividetele nelle fondine e coprite ciascuna porzione con un mestolino di salsa bollente. Cospargete d'origano e di pepe e servite subito.