

Le Ricette di Max

Codeghi e Polenta

Ingredienti:

12 salsicce piccole,
1 scalogno,
400 gr di funghi puliti,
1 bicchiere di vino bianco secco,
alcune foglie di salvia e del prezzemolo,
500 gr di farina gialla.

Per la polenta

In un paiolo, portate ad ebollizione 1,5 lt. di acqua con un cucchiaino di sale grosso. Versate lentamente a pioggia la farina e rimescolate con un cucchiaino di legno. Cuocete per 45 minuti mescolando spesso.

Per il condimento

Punzecchiate le salsicce con le punte della forchetta e fatele rosolare in un tegame antiaderente fin quando avranno ceduto parte del loro grasso; ponetele su di un piatto ed eliminate il grasso dal tegame.

Versate nello stesso recipiente un filo di olio, unitevi lo scalogno tritato, le foglie di salvia, i funghi affettati e regolate di sale e pepe.

Quindi fate insaporire a fuoco dolce, aggiungendo un cucchiaino di acqua o brodo.

Dopo una decina di minuti, unite ai funghi le salsicce, bagnate con il vino bianco, alzate la fiamma e continuate la cottura fino ad avere un sugo piuttosto ristretto.

Servite le salsicce con la polenta fumante e irrorate con il sugo dei funghi e delle salsicce, cospargendo con il prezzemolo tritato.

Abbinare un vino di corpo, vinoso. Un Valcalepio rosso, una Barbera dell'Oltrepò ed anche un Gutturmo mosso, possono andare bene.

Una variante in rosso è l'aggiunta di 400 grammi di pelati schiacciati con la forchetta, al momento dell'unione delle salsicce, alzate la fiamma e continuate la cottura il sugo rimarrà però più fluido. Rovesciate la polenta su un grande piatto, scavatela a vulcano e versateci dentro il sugo. Mettetela in mezzo alla tavola e dividetela con i vostri amici.