

VI RUBO UN MINUTO

Polenta con spuntature

ANTONELLO COLONNA

Siamo in pieno inverno, ci sta bene preparare la polenta con un sugo di maiale. Ci mettiamo le spuntature (costine) e anche qualche salsiccia. Il ricordo di questa ricetta me lo porto dietro da bambino, il profumo del sugo che riempiva la casa, mio padre che girava la polenta, e poi il momento della cena, dove veniva messa la spianatoia grande di legno al centro del tavolo, con la polenta cosparsa di sugo abbondante e i pezzi di carne al centro, si faceva a gara a chi arrivava prima alla carne.

Per fare una buona polenta bisogna usare un paiolo di rame e mescolare la polenta con un cucchiaino di legno. Dato che avere il paiolo in casa non è facile, sostituisco con una

pentola in acciaio inossidabile dal fondo spesso. Che tipo di polenta è necessaria? Ne esistono di diverse macinature, io preferisco quella a grana più grossa. La mangio ancora oggi nel modo antico: si versa tutta la polenta sulla spianatoia di legno, si aggiunge sopra il sugo con la carne e una manciata di pecorino romano. Si porta la spianatoia in tavola. Così si esalta il concetto di familiarità e condivisione.

Ingredienti per 4 persone: 350 gr. di farina di granturco per polenta 1,5 litri di acqua salata 650 grammi di pomodori pelati 4 salsicce di maiale 500 grammi di spuntature di maiale 1 fetta di lardo 1 carota 1 costa di sedano ½ cipolla 1 spicchio d'aglio ½ bicchiere di vino rosso olio extra vergine di oliva formaggio pecorino grattugiato peperoncino sale

Preparazione: Fai un battuto di lar-

do, carota, sedano, cipolla e aglio. Devi far appassire il battuto così preparato e aggiungerci tutto il maiale (spuntature, salsicce e, se vuoi, anche un poco di macinato di maiale). Fai rosolare in una pentola le spuntature con le salsicce. Aggiungi un pezzettino di peperoncino, sfuma con del vino rosso e lascia evaporare. Aggiungi il pomodoro passato e cuoci per almeno un'ora. In questo modo il sugo è pronto.

Vediamo invece la cottura della polenta. Versa l'acqua nella pentola, portala quasi ad ebollizione, aggiungi il sale e versaci la farina a pioggia senza mai smettere di mescolare. Se si formano dei grumi, utilizza il cucchiaino di legno per schiacciarli verso i bordi della pentola. Quando la polenta diventerà più consistente sarà cotta (quaranta minuti circa).

Beviamoci sopra

