



## POLENTA CON SPEZZATINO

ricetta della scuola di cucina “La Tovaglia Volante” di Messina



### Ingredienti

Polenta Valsugana “La Taragna”  
marsala  
carne per spezzatino  
Cipolle  
Carote  
sedano  
sale  
brodo

### Procedimento

Mettere la carne dello spezzatino in infusione dentro al Marsala per tutta la notte. Il giorno dopo preparare un soffritto di cipolla, carote e sedano; farlo rosolare e aggiungere la carne ben asciugata. Una volta rosolata bene, salare e aggiungere il marsala dell’infusione e un po’ di brodo. Lasciar cuocere per almeno un paio di ore. Preparare la polenta taragna come indicato sulla confezione e servire insieme.