



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.