



POLENTA LENTA CON LAGANE TRIFOLATE E GOCCE DI POMODORO

ricetta della scuola di cucina “Cucina & Friends” di Milano



Ingredienti per persona

Polenta Valsugana “La Legumi”

0,85 lt acqua

sale

200 g semola rimacinata

100 ml acqua

aglio

prezzemolo

olio EVO

2 alici

pepe

Procedimento

Cuocete la polenta in acqua per 7 minuti.

Per le lagane: preparate la pasta fresca e tagliatela in rettangoli sottili di 4x12 cm.

Preparate una marinata con uno spicchio di aglio, prezzemolo, olio evo, 2 alici, sale, pepe. Fate scaldare la marinata. Preparate il ristretto di pomodoro facendo cuocere restringendo della passata di pomodoro con uno spicchio di aglio, olio evo e sale. Dopo aver cotto la pasta, ripassarla nella marinata scaldata e comporre il piatto.