

Pâte de Polenta au Parmigiano Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

35 minutes



Temps de cuisson

120 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage](#) : 200 g [Parmigiano Reggiano](#) râpé

500 g polenta

300 g chair à saucisses

300 g viande de porc hachée

150 g beurre

50 g sauce tomate

30 g champignons secs

sel, poivre

Préparation

Dans une marmite, préparez la polenta avec l'eau et la farine de maïs ou procurez-vous la. Étendez-la en pain sur la planche à pâtisserie farinée. Laissez refroidir. Trempez les champignons au moins 1/4 d'heure. Durant ce temps, dans une sauteuse, faites rissoler la viande hachée, mélangée à la chair à saucisses, dans la moitié du beurre. Ajoutez les champignons et une cuillère de sauce tomate. Salez, poivrez. Laissez doucement cuire 1 heure à couvert en ajoutant peu à peu l'eau des champignons. Si le ragoût est un peu liquide, laissez évaporer partiellement la sauce en découvrant le récipient. Découpez des tranches de polenta d'environ 1 cm d'épaisseur et rangez-les dans un plat allant au four, bien beurré. Sur chaque couche, étendez une partie de ragoût de viande et une poignée de parmesan. Terminez avec seulement du parmesan et quelques flocons de beurre. Enfournez 30 minutes à 30°.