



POLENTA CON SUGO DI PESCE

ricetta della scuola di cucina “Rapanello Viola” di Seregno (MB)

Ingredienti e dosi per 4 persone

Polenta Valsugana “La Classica”

234 gr acqua

sale, pepe q.b.

burro

16 cozze

16 vongole

2 filetti di branzino

1 testa di polpo

Procedimento per la polenta

In una padella fate soffriggere uno spicchio d’aglio con un filo d’olio. Inserite il polpo (precedentemente cotto) a pezzetti, il branzino tritato, le cozze e le vongole.

Aggiungete la passata di pomodoro, qualche foglia di basilico. Fate cuocere ed aggiustate di sale e pepe. Nel frattempo preparate la polenta: portate a bollore l’acqua e salate.

Quando bolle versate la farina per la polenta. Mescolate bene con una frusta per non creare grumi. Continuate la cottura a fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto. Dopo circa 8 minuti la polenta è pronta. Condite con sale, pepe, burro. Impiattate con uno strato di polenta e il sugo di pesce.

