



## POLENTA INTEGRALE CON RAGÙ DI MAIALE A LENTA COTTURA AL BARBERA

ricetta della scuola di cucina “Cucina 16” di Torino



### Ingredienti per 4 persone

Polenta Valsugana “L’integrale”  
300 g di maiale a fette  
800 g di costine di maiale tagliate a piccoli pezzi  
1 cipolla o 2 scalogni  
2 spicchi di aglio  
1 rametto di rosmarino  
1 bicchiere di vino Barbera  
750 g di passata di pomodoro  
Sale, pepe e peperoncino  
Olio extra vergine di oliva  
Polvere di fungo essiccato  
Pentola a cottura lenta tipo slow cooker

### Procedimento

Tagliare la carne a piccoli cubetti, Scaldare una larga casseruola con un fondo di olio e la cipolla solo tagliata in quarti. Rosolare la carne e i pezzi delle costine, unire il rosmarino e gli spicchi di aglio. Salare e sfumare con il vino. Unire la passata e aggiustare di sale, pepe e peperoncino.

Trasferire il tutto nella slow cooker e procedere con la cottura per 6-8 ore, mescolare 2-3 volte. Mantenere in caldo al termine della cottura. Mettere a bollire 2 litri di acqua (o più se la desiderate morbida), salare leggermente, far scendere a pioggia la polenta e mescolare con una frusta. Se utilizzate la polenta precotta occorreranno solo 8-10 minuti di cottura. Servite la polenta calda con il ragù, spolverizzate a piacere con la polvere di fungo.