

Polenta gratinata al ragù

La **polenta gratinata al ragù** è un gustoso e ricco secondo piatto, che può essere servito anche come piatto unico. Anche se può essere preparato tutto il periodo dell'anno è tipicamente invernale.

Il tempo di cottura di questa **polenta gratinata al ragù** è stato calcolato utilizzando una farina di mais a cottura rapida di circa 5 minuti. Si può preparare in anticipo, ma gratinarla solo al momento di gustarla.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **490Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



INGREDIENTI

- 200 g di Ragù alla bolognese
- 500 ml di acqua
- 125 g di farina di mais per polenta a cottura rapida
- 5 g di sale grosso
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Riscaldare il ragù in un padellino.
- Nel frattempo preparare la polenta. Mettere a bollire una capace pentola con l'acqua, verificandone l'esatta proporzione sulla confezione del tipo di farina utilizzata. Unire il sale grosso, l'olio extravergine di oliva e versare a pioggia la farina mescolando continuamente con una frusta per evitare che si formino grumi. Cuocere mescolando continuamente a fiamma media per il tempo indicato per il tipo di farina scelto.
- Verso fine cottura unire metà Parmigiano grattugiato e il ragù, tenendone da parte un paio di cucchiari per decorare.
- Quando la polenta è pronta suddividerla in due piccole pirofile da forno, appiattirla con un cucchiaio e porre al centro di ognuno il restante ragù. Cospargere con il Parmigiano Reggiano tenuto da parte e passare sotto il grill del forno fino a doratura.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Solitamente la proporzione fra la farina e l'acqua è di 1 a 3, ovvero 1 parte di farina e 3 parti d'acqua. Con 125 grammi di farina io utilizzo in genere 500 ml di acqua perchè mi piace la polenta piuttosto morbida.

Se avanza è possibile conservare la polenta così condita nel frigo, ben coperta, per un giorno. Prima di gustarla riscaldarla nel forno a 200° C per 5-10 minuti.