

Polenta pasticciata (sauce tomate et saucisse)



Temps de préparation: 25 min.

Difficulté: Facile

Ingrédients (2 personnes)

- Pomi Coulis de tomates 750g 300 gr
- **Ingrédients**
 - Fromage de brebis affiné (pecorino) 150 gr
 - Huile d'olive extra vierge
 - Polenta, qu'on aura fait cuire la veille 500 gr
 - Saucisse cuite 80 gr
 - Sel et poivre

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

1. Couper en dés la saucisse et la faire revenir dans dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et d'herbes aromatiques. Saler, poivrer et ajouter le ***Pomì Coulis de tomates***.
2. Pendant ce temps, morceler grossièrement la polenta dans un saladier. Ajouter ensuite une partie du fromage de brebis et de la sauce à la saucisse. Bien mélanger.
3. Huiler deux ramequins et créer des couches en alternant la polenta assaisonnée avec le restant du fromage de brebis et de la sauce.
4. Enfourner dans un four chauffé à 200 °C et cuire pendant 12 minutes.