

Полента с мясным фаршем



Время приготовления: 25 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (2 персоны)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 1000g 300г
- Выдержанный сыр пекорино 150 г
- Колбаска "сальсичча" 80 г
- Оливковое масло ево по вкусу
- Приготовленная за день полента 500 г
- Соль и перец по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Поджарить на сковороде нарезанную кубиками колбаску с оливковым маслом evo, пряными травами, солью и перцем, затем добавить ***Roti Протертые Томаты***.
2. Тем временем, раскрошить затвердевшую поленту в миске, добавить часть сыра пекорино и соуса с колбаской, тщательно перемешать.
3. Приготовить две формы для духовки с оливковым маслом evo и выложить слоями поленту с сыром пекорино и оставшейся частью соуса.
4. Запекать в предварительно разогретой духовке при температуре 200C в течение 12 минут.