

Polenta pasticciata



Tiempo de preparación: 25 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (2 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate escurrido 1000g 300 gr
- Aceite de oliva virgen extra c. s.
- Pecorino maduro 150 gr
- Polenta del día anterior 500 gr
- Salchicha cocida 80 gr
- Sal y pimienta c. s.

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Dorar los restos de salchicha cortados en cubitos en la sartén con aceite de oliva virgen extra, hierbas aromáticas, sal y pimienta y añadir el ***Pomì tomate escurrido***.
2. Mientras tanto, trocear los restos de polenta en un bol, añadir una parte del pecorino y de la salsa con salchicha y mezclar bien.
3. Preparar dos pirotines de horno con un hilo de aceite de oliva virgen extra y distribuir en capas la polenta con el pecorino y la salsa restante.
4. Hornear a 200 °C en el horno precalentado durante 12 minutos.