

## Polenta pasticciata



**Tiempo de preparación:** 25 min.

**Dificultad:** Fácil

### Ingredientes (2 personas)

- Tomate escurrido 1000g 300 gr
- **Ingredientes**
  - 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.