



Polenta, cotechino et provolone

Ingrédients

- 500 g de polenta
- 500 g de cotechino
- 250 g de provolone doux Auricchio coupé en cubes
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 oignon rouge
- 2 cuillères à soupe de gros sel

Préparation

- Faire bouillir deux litres d'eau avec du gros sel.
- Ajouter la polenta petit à petit et remuer rapidement au fouet pour éviter les grumeaux
- Baisser le feu et cuire pendant 50 minutes, en remuant de temps en temps.
- Après la cuisson, retourner la casserole sur une planche à découper pour démouler la polenta du fond. Laisser refroidir.
- Faire cuire le cotechino, le couper en morceaux de taille moyenne et les faire revenir à feu doux 10 minutes dans une poêle avec l'huile et l'oignon.
- Répartir la polenta dans des plats individuels, ajouter le cotechino et le provolone.
- Repasser au four quelques minutes pour que le fromage fonde.