Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Lasagne di polenta

Pasta, patate, riso & co.
Per utilizzare gli avanzi di polenta, carne cotta e formaggio a pasta dura
Sformati ed altri piatti salati cotti al forno
Ricetta basata su un'idea di Marianne Gruber Berger

Ingredienti:

- 1 cipolla
- olio per soffriggere
- 2 – 3 carote
- ca. 300 g di avanzi di carne arrostita o bollita oppure
- di salsiccia arrostita e simili
- rosmarino fresco o essiccato
- 500 ml di passata di pomodoro
- sale
- pepe
- polenta avanzata (raffreddata)
- olio per ungere
- avanzi di formaggio a pasta dura o formaggio grana
- burro

Preparazione:

Tritate finemente la cipolla e soffriggetela in olio, fino a farla imbiondire. Grattugiate le carote e aggiungetele alla cipolla, continuando a soffriggere per circa 5 minuti. Tritate la carne con un utensile da cucina o tagliatela a pezzetti molto piccoli – le salsicce possono essere sbriciolate con una forchetta. Aggiungete i pezzetti di carne al soffritto e rosolate brevemente; insaporite con il rosmarino. Unite al tutto la passata di pomodoro e mescolate girando bene. Regolate di sale e pepe il ragù di carne, e cuocete a fiamma bassa per almeno altri 30 minuti. Mescolate di tanto in tanto. In caso di cottura prolungata, aggiungete un po' di acqua.
Tagliate la polenta a fette sottili, riponete un primo strato di polenta in una pirofila precedentemente unta. Stendete uno strato di sugo sulla polenta e cospargete un po' di formaggio grattugiato. Continuate in questo modo fino ad esaurire la polenta e il sugo. Aggiungete qualche fiocco di burro o del burro fuso sull'ultimo strato della lasagna. Cuocete in forno a 180°C per circa 20 – 30 minuti.

Tempo di preparazione: ca. 40 minuti, se si utilizza un ragù di carne già pronto; altrimenti, se il ragù viene preparato al momento almeno 75 minuti