La polenta è un piatto che appartiene alla tradizione culinaria un po' tutta l'Italia, e anche nell'Alta Valle
Durante i rigidi inverni bianchi di abbondanti nevicate, nelle case bolliba la polenta nei paiuoli di rame p
Un piatto la cui preparazione richiede tempo, attenzione e cura, ma ne vale davvero la pena!

Ingredienti per 4 persone

- **Passata di pomodoro**
  1 litro
- **Costine di maiale**
  4
- **Salsicce**
  4
- **Sedano**
  1 costa
- **Carota**
  1
- **Cipolla**

1

- **Aglio**
  1 spicchio
- **Vino bianco**
  1 bicchiere
- **Sale, pepe, peperoncino**
- **Pecorino grattugiato** .
- **Farina gialla**
  400 gr.

Preparazione

- Prendete un tegame capiente, metteteci un giro di olio, l'aglio intero, la carota e il sedano tagliati a

- Sfumate con il vino bianco, senza coprire.
  A questo punto aggiungete la passata di pomodoro e 2 bicchieri di acqua, coprite e continuate la co
  Regolate di sale, pepe e se vi piace con il peperoncino .

- Per fare la polenta mettete una pentola sul fuoco, con 2 litri di acqua salata e quando bolle aggiung

- Appena pronta, versate nei piatti e condite con il sugo e la carne.
  Per ultimo un'abbondante spolverata di pecorino... ed il gioco è fatto.

Note

Se volete seguire la preparazione originale, cuocete la polenta in un paiuolo di rame su fuoco a legna e
In alcune case si usa preparare i piatti con strati alternati di polenta-sugo-formaggio.