

BRUSCITT CON POLENTA

Ingredienti per 4 persone:

100 gr. di farina di polenta a testa, 100 gr. di polpa di manzo tagliata a pezzetti piccolissimi a testa, 2 dl. di vecchia barbera a testa, 1/2 piccola cipolla, 25 gr. di burro, brodo, semi di finocchio, sale e pepe.

Preparazione:

Tritate finemente la cipolla e fatela stufare con il burro dolcemente. Unite la carne tagliata a pezzetti piccoli come un fagiolo, lasciatela rosolare a fuoco molto alto, quindi bagnate con il vino e abbassate al minimo la fiamma. Aggiungete qualche cucchiaio di brodo. Salate, pepate, unite i semi di finocchio racchiusi in un telo di garza che poi eliminerete. Cuocete coperto per due ore. Mentre preparate la polenta con farina precotta, aggiungete alla carne qualche cucchiaiatina di brodo (se necessario). Con la polenta calda preparate in una forma per Savarin un anello, sformatelo su un piatto rotondo e sistemate i Bruscott nell'incavo.