



Ricetta N. RE000096

Registrata in data 17 Dic 2015 alle ore 13:42

da PASQUALE TORRENTE

Polenta grigliata con puttanesca di alici

Una valida alternativa al classico primo. Da degustare come antipasto o come secondo piatto.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

32 alici fresche del golfo di Salerno
400 gr pomodorini del Vesuvio
40 gr capperi di Pantelleria dissalati
100 gr olive nere caiazzane
colatura di alici di Cetara qb
olio EVO
1 spicchio d'aglio
prezzemolo tritato qb
peperoncino fresco qb
400 gr polenta (da portare a cottura ultimata)

Preparazione

Per la polenta

Stendere la polenta calda (già precedentemente preparata) in una teglia alta 1 cm. Lasciarla raffreddare. Una volta fredda, tagliarla a strisce rettangolari non troppo grandi, poi grigliarla.

Per il sugo

Pulire le alici, disporle in un piatto ed insaporirle con un con qualche goccia di colatura.

In una padella preparare il soffritto con aglio, olio e peperoncino.

Aggiungere i pomodorini, le olive e i capperi e far appassire per 8 minuti.

Unire le alici fresche e cuocere ancora per circa 3 minuti. Completare con qualche goccia di colatura per correggerne la sapidità.

Per la presentazione

Disporre nel piatto a strati prima la polenta grigliata, poi il sugo alla puttanesca. Concludere con un altro strato di polenta e una spolverata di prezzemolo fresco.