



Elvea, L'Italie chez vous

Polenta à la saucisse



Ingrédients pour 4 Personnes

1 boîte de	ELVEA Cubes de tomates pelées
2 cuillères à soupe de	ELVEA Double concentré de tomates
1	oignon rouge
0,50	fenouil
0,50	courgette
cuillères à soupe de	huile d'olive
300 g de	saucisses italiennes
1 dl	vin blanc sec
	poivre
	sel
2 cuillères à café de	origan
2 gousses d'	ail
7 dl	bouillon de légumes
200 g de	polenta
100 g de	beurre
100 g de	gorgonzola

Préparation

Émincez l'oignon et coupez le fenouil et la courgette en cubes.

Faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive.

Enlevez la peau de la saucisse et ajoutez-la dans la casserole.

Faites revenir le tout et mélangez-y le concentré de tomates.

Ajoutez les tomates pelées et le vin blanc.

Assaisonnez de sel, poivre et origan.

Laissez mijoter 30 minutes à feu doux.

Émincez l'ail et faites-le revenir dans un peu d'huile dans une autre casserole.

Ajoutez le bouillon et portez à ébullition.

Ajoutez la polenta en pluie sans cesser de remuer.

Faites cuire sur un feu très bas et remuez régulièrement pour éviter qu'elle n'attache.

Terminez avec le beurre. Épicez avec du poivre du moulin.

Servez avec le ragoût à la saucisse.





Elvea, L'Italie chez vous

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

