POLENTA PASTICCIATA

Ingredienti:

- Polenta,
- besciamella,
- parmigiano,
- burro,
- ragù alla bolognese.

Preparate prima un ottimo ragù con carne, salsiccia e funghi secchi già rinvenuti e tritati e poi a parte preparate anche la polenta che verrà disposta a strati alternati.
Prima uno strato di polenta, poi uno di besciamella molto condita con parmigiano e uno strato di ragù.
L'ultimo strato sarà di polenta coperta di parmigiano grattugiato e cosparsa di fiocchi di burro.
Poi passerete la pirofila in forno, perché si formi una bella crosticina dorata.