POLENTA VERDE

Ingredienti:

- 400 g. di farina gialla,
- sale,
- 200 g. di spinaci lessati,
- ragù di carne.

Preparate la polenta con la farina gialla, e acqua salata a sufficienza per ottenere una polenta di giusta consistenza, poi, quando sarà cotta, dividete a metà il quantitativo della polenta, unendo gli spinaci lessati e passati al setaccio solo ad una delle metà.
In uno stampo liscio bene imburrato e col buco nel mezzo, verserete prima la polenta gialla, premendola in modo che arrivi fino a metà dello stampo, poi farete lo stesso con la polenta verde, premendo bene e battendo la forma sul tavolo perché non rimangano vuoti.
Sformate dopo due o tre minuti sul piatto di servizio caldo e riempite il vuoto dello stampo con ragù molto denso.