

POLENTA CON FAGIOLI E SALSICCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina di granturco,
- 200 g di fagioli secchi,
- salsiccia con peperoncino piccante,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Lessate i fagioli in acqua leggermente salata.

Preparate intanto la polenta versando la farina lentamente a pioggia in un litro e mezzo d'acqua bollente, girando continuamente con un cucchiaio di legno per circa un'ora.

Aggiungetevi i fagioli ben sgocciolati e rimestate.

Tagliate la salsiccia a fettine e friggetela in un tegamino con l'olio d'oliva.

Aggiungete anche la salsiccia alla polenta e mescolate.

Servite caldo.