


Polenta con cavolo nero (Liguria) - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

PULENTA CUN U COU

piatto unico - farina di mais bramata - verdura - Liguria



1 bicchiere d'oliva
2 cipolle rosse tritate,
2 peperoncini,
2 mazzi cavolo nero,
1 cucchiaio concentrato di pomodoro,
1 l, d'acqua,
250 gr.polenta bramata (grana grossa)

Rosolare la cipolla e il peperoncino nell'olio lentamente. Aggiungere il cavolo lavato e tagliato a liste, rosolare 5 minuti.

Aggiungere il concentrato di pomodoro, far andare ancora 5 minuti.

Versarvi l'acqua bollente e far cuocere circa 30 minuti.

Versare la polenta e continuare la cottura ancora per 20 minuti.

Se avanza... il giorno dopo tagliare a fette metterla in una teglia e al forno ben caldo...mmmhmm.

eCucinando.it