



### POLENTA CON BIRRA, FUNGHI E SALSICCIA

Ingr.: 500 g di farina di granoturco, 1,5 litri d'acqua, 1/2 litro di birra artigianale umbra doppio malto, 300 g di funghi champignon, 3 salsicce, 3 cucchiari di olio extravergine di oliva, 100 g di pecorino romano grattugiato, sale, pepe.

Ponete in un tegame l'olio, la salsiccia sbriciolata, i funghi a pezzetti piccoli, salate e pepate e lasciate cuocere per circa dieci minuti.

Mettete in una pentola l'acqua e la birra artigianale umbra, portate quasi ad ebollizione, salate e aggiungete la farina di granoturco a pioggia mescolando velocemente con una frusta.

A pochi minuti dalla fine della cottura aggiungete alla polenta i funghi e la salsiccia, amalgamate bene e servite la polenta irrorando con un filo d'olio e spolverizzando con il pecorino grattugiato.

Ricetta a cura di Silvana Andreani

