POLENTA E BRUSCITT

Un piatto di provenienza lombarda tipicamente invernale ma molto apprezzato nel periodo estivo soprattuto se consumato nei rifugi in quota. L'esecuzione è molto semplice e il risultato è ottimo. Le dosi riportate sono per 5-6 persone.

Bruscitt

- - 1/2 Kg carne tritata di manzo
- - 100 g. carne tritata di maiale
- - 2 cipolle grosse tagliate grossolanamente
- - olio per soffriggere
- - 2,5 bicchieri di vino rosso buono
- - 5 carote tritate fini
- - 3 gambi di sedano verde tagliati a pezzi piccoli: togliere i fili col coltello
- - 1,5 dadi per brodo
- - 1/2 bottiglia passato pomodoro
- - salvia e rosmarino (solo i petali, non il gambo); lavare e tritare fine il rosmarino
- - solo dopo cottura aggiungere, se gradite, foglie di basilico

Fare soffritto con olio e cipolle: quando le cipolle sono dorate aggiungere tutti gli altri ingredienti e in pentola a pressione far cuocere per 75 minuti da quando esce il vapore.

Quello che avanza può servire come sugo per gnocchi o per pastasciutta.

Polenta

- - 700 g. farina per polenta bramata

- - acqua quanto basta per riempire il paiolo senza che debordi durante la bollitura
- - 3 cucchiai di olio
- - fare bollire acqua con sale ed immettere farina mescolando; quando la polenta incomincia ad indurire aggiungere l'olio
- - tempo cottura 60 minuti

POLENTA MALESCHESE

La vera polenta maleschese dovrebbe essere cotta in paiolo di rame posto sul fuoco del camino e girata con bastone di legno. La cottura è lunghissima (anche 2 ore o più): si deve ottenere la cosiddetta polenta *sfreveide*, cioè non più polenta amalgamata o pastosa, ma polenta formata da piccoli granelli e con un leggero sapore di fumo, essendo stata cotta a lungo nel camino. Si può ottenere un risultato molto simile all'antico lasciando cuocere la polenta sul fornello per maggior tempo, ad esempio un'ora e mezza o anche (perché no?) due ore. In tale previsione aumentare la quantità d'acqua o diminuire la quantità di farina.

DEGUSTAZIONE

Servire in piatti caldi la porzione di polenta ricoperta da abbondante sugo di bruschitt. Accompagnare con vino rosso corposo piemontese come il Barbera un po' invecchiato, oppure, ottimo, il Barolo originale delle colline della Morra, meglio se con almeno cinque anni di invecchiamento (3 come Nebiolo + 2 da Barolo). Tecnica di degustazione: 2 forchettate di polenta e bruschitt e un sorso di vino. Il vino ripulisce il palato e lo prepara per la prossima forchettata.