



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## POLENTA AL SUGO DI PESCE

[paoladany.blogspot.it](http://paoladany.blogspot.it)



### Ingredienti:

farina di mais  
sale  
acqua  
sepioline  
aglio  
Olio Extravergine di Oliva Dante  
pomodori pelati  
vino bianco

### Preparazione:

Far bollire l'acqua ed il sale e buttare la farina di mais a pioggia, mescolare continuamente e cuocere per almeno 40 minuti. Rosolare in olio extravergine di oliva l'aglio tritato, aggiungere le sepioline pulite, rosolare bene e aggiungere 1 bicchiere di vino bianco, far evaporare. Aggiungere i pomodori pelati frullati con il minipimer, un po' d'acqua ed aggiustare di sale. Far cuocere. A cottura ultimata servire la polenta con il sughetto preparato.

