

Polentine con Broccolo fiolaro e Boudin

scritto da Pamela Mussio | 26/03/2018



Ecco una ricetta che può essere realizzata con polenta e l'ortaggio vicentino del giorno precedente. In questo modo diventa un piatto veloce e saporito.

Il [broccolo fiolaro](#) si presta bene ad essere saltato in padella ed insaporito con la salsiccia e il burro fuso. In questo caso, abbiamo sfruttato il retrogusto dolciastro del [Boudin](#) - un tipico insaccato della Valle D'Aosta realizzato con sangue di maiale o barbabetola nella versione più leggera - accompagnato alla croccantezza delle noci e al piccante del peperoncino.

Volendo, il broccolo cucinato in questa maniera può diventare il condimento per un insolito piatto di spaghetti. Basta lessare la pasta al dente e farla saltare in padella con il broccolo e il Boudin o una salsiccia a piacere. In ultimo, spolverate con la granella di noci e il peperoncino. Da servire rigorosamente caldo per esaltare tutti i sapori.

Polentine con Broccolo fiolaro e Boudin

Ingredienti per 4-6 persone

- 6 fette di polenta
- 50 gr burro
- 100 gr broccolo fiolaro
- 30 gr noci
- 6 fette di Boudin o di salsiccia stagionata
- peperoncino secco qb

Procedimento

1. Tritate grossolanamente le noci. Tagliate ciascuna fetta di Boudin o di salsiccia stagionata in 4 parti
2. Mondate le foglie del broccolo dalle parti più legnose e sbollentatele in poca acqua salata per 5 minuti. Scolate e strizzate. Riducete la dimensione delle foglie a coltello. Tenete da parte
3. Tagliate a metà le fette di polenta e fatele rosolare nel burro da entrambe le parti
4. Quando la polenta sarà dorata, disponetela su un piatto da portata e, nella stessa padella, fate insaporire il broccolo con le noci e il Boudin
5. Servite guarnendo le fette di polenta con la verdura e una spolverata di peperoncino. A piacere, irrorate con ulteriore burro fuso a nocciola.