

# Mirko Pinna

chef a domicilio di alta cucina



## I calzagatti

### Ingredienti:

**550 gr. di farina da polenta o 250gr. farina precotta**  
**400 gr. di fagioli borlotti già cotti**  
**150 gr. di pomodori pelati o 250gr. pomodori maturi freschi o 50gr.concentrato**  
**80gr. Pancetta arrotolata**  
**60gr. cipolla rossa**  
**1 spicchio d'Aglio**  
**Foglia di alloro**  
**Sale e pepe**

### Preparazione:

*In un tegame preparate un fondo con l'olio d'oliva, pancetta tagliata a dadini e la cipolla tritata fine, rosolare bene ed aggiungere i pomodori tagliati fini.*

*Cuocere una decina di minuti e unitevi anche i fagioli che avrete scolato.*

*Cuocere ancora 5-6 min con una foglia di alloro.*

*Preparate ora una semplice polenta, facendo bollire l'acqua con poco olio d'oliva il sale e pepe. Appena bolle versare a pioggia la farina di mais e frustare bene.*

*Cuocere per 45 min. mescolando di tanto in tanto.*

*Quando sarà pronta la polenta, aggiungete la salsa con i fagioli e lasciate riposare 5 minuti per far insaporire il tutto.*

*Stendete in una placca con carta da forno la polenta e pressare.*

*Mettere a scaldare l'olio in una padella bassa e larga.*

*Un volta fredda e ben dura, tagliare a triangoli o a piacere e friggere in olio bollente sino a formare una crosta croccante.*

### Consigli dello chef:

*Per provare la temperatura dell'olio basta immergere uno stuzzicadenti e se frigge è pronto.*

*Per una crosta veloce e croccante mettere i calzagatti in frigo per 1 ora poi friggerli nell'olio bollente.*