



*Costine alla Lucy con  
Polenta gialla*

Ringraziamo di ♥ la nostra esperta di enogastronomia valtellinese  
Luciana per averci dato questa deliziosa ricetta!



## *Ingredienti per 4 persone:*

### *Per le costine alla Lucy:*

- 1,2 kg di costine di maiale tagliate piccole (8 cm circa)
- ½ litro di Rosso di Valtellina o Prugnolo per un gusto più deciso
- 1 spicchio d' aglio
- Sale q.b.
- Pesteda valtellinese o pepe più 1 rametto di rosmarino e 2 foglie di salvia

### *Per la Polenta gialla*

- 500 gr. di farina bramata o di Storo
- 2 litri di acqua
- 1 presa di Sale grosso
- 50 gr. di burro - facoltativo

## *Tempi: Preparazione e cottura 2 ore circa*

### *Preparazione:*

Preparate prima le costine.

In una casseruola larga e capiente disponete ordinatamente le costine.

Salate, pepate, aggiungete l'aglio tagliato in due, il rametto di rosmarino e le foglie di salvia o, in alternativa al pepe, la pesteda valtellinese

Irrorate le costine con mezzo litro di vino rosso: suggeriamo almeno il nostro San Gregorio Rosso di Valtellina Doc. Per chi apprezza gusti più decisi può usare, come noi☺, il Prugnolo Valtellina Superiore Docg. Il vino deve coprire completamente le costine, se mezzo litro non fosse sufficiente aggiungetene altro.

Cuocete per 1 ora con coperchio a fiamma bassa e 1 ora con coperchio lievemente scostato per far evaporare completamente il vino.

Nel frattempo preparate la polenta gialla:

Mettete a bollire 2 litri d'acqua in una pentola capiente antiaderente dai bordi alti: se non disponete del tradizionale paiolo.

Salate con una bella presa di sale grosso.

Abbassate o addirittura spegnete il fuoco: questo servirà a non avere più le bolle nell'acqua e scongiurerete così la formazione di grumi!

Incominciate a versare a pioggia la farina, mescolando rapidamente con la frusta.

Terminato di versare la farina, mescolando sempre molto bene (nello stesso verso e dal basso verso l'alto), alzate il fuoco facendo attenzione agli schizzi.

Cuocete per 45-60 minuti, a fuoco sempre ben sostenuto.

La polenta è cotta quando si stacca perfettamente dalle pareti della pentola.

A piacere potete aggiungere 50 gr. di burro.

Voltatela con un colpo secco sul tagliere.

Ultimate la cottura delle costine togliendo il coperchio e rosolandole nel loro grasso a fuoco vivo (rimasto sul fondo della casseruola a vino completamente evaporato) per circa 7-8 minuti.

Servite le costine ben calde accompagnate dalla polenta.

*Vino per l'Abbinamento Perfetto:* Sfursat di Valtellina Docg

*Temperatura di servizio:* 18° in capaci bicchieri che valorizzino il profilo aromatico