



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

CUORI DI POLENTA E RADICCHIO

zampetteinpasta.blogspot.it



Ingredienti:

polenta gialla cottura rapida fredda
radicchio rosso di Treviso
gorgonzola dolce
burro
Olio evo Dante
sale

Preparazione:

Fate la polenta a cottura rapida come indicato sulla confezione. Portare a bollore 1 litro di acqua con 1 cucchiaio raso di sale. Togliete l'acqua dal fuoco. Versate lentamente la farina rimescolando accuratamente per evitare la formazione di grumi. Rimettere sul fuoco e riportate a bollore per qualche istante mescolando in continuazione. Versate la polenta sul tagliere e mangiatela bella calda, quella che rimane, il giorno dopo, fredda di frigorifero, la tagliate a fettine e in una pentola antiaderente (io ILLA) dove avrete fatto sciogliere un pezzo di burro la fate rosolare, girando e rigirando le fettine finché si forma una bella crostina dorata. A fuoco spento coprite le fettine di polenta con pezzi di gorgonzola e mettete il coperchio. Prendete i cespi di radicchio, lavateli e asciugateli, tagliateli in 4 parti per la lunghezza e sistemateli sulla placca del forno ricoperta da carta da forno, salate e passate un po' d'olio e infornate per 10 minuti con la funzione grill. Prendete il radicchio ai ferri e sistematelo sul piatto a forma di cuore, all'interno del cuore mettete le fettine di polenta con il gorgonzola e al centro ancora un ciuffetto di radicchio.

DANTE



Topazio

oio

vero