



POLENTA AI FORMAGGI E POLVERE DI NOCI

blog.giallozafferano.it/cosaceinpentola/



Ingredienti:

Polenta

Acqua

Burro

Sale

Olio Extravergine d'Oliva (io Dante)

Formaggi a scelta

Per la polvere di noci:

Basilico fresco

Prezzemolo fresco

Noci sgusciate

Aglio

Qualche pomodoro

Preparazione:

Cuocere precedentemente la polenta come da tradizione, aggiungendo una noce di burro e del sale. Tritare con il coltello il basilico, il prezzemolo, le noci e poco aglio, versare un filo d'olio per ungere il finto pesto e far riposare qualche minuto. Oleare una pirofila, versare la polenta e grattugiare i formaggi, condire con la polvere di noci e infornare a 200° per 10-15 minuti. Far intiepidire e servire accompagnando con dei pomodorini freschi.