
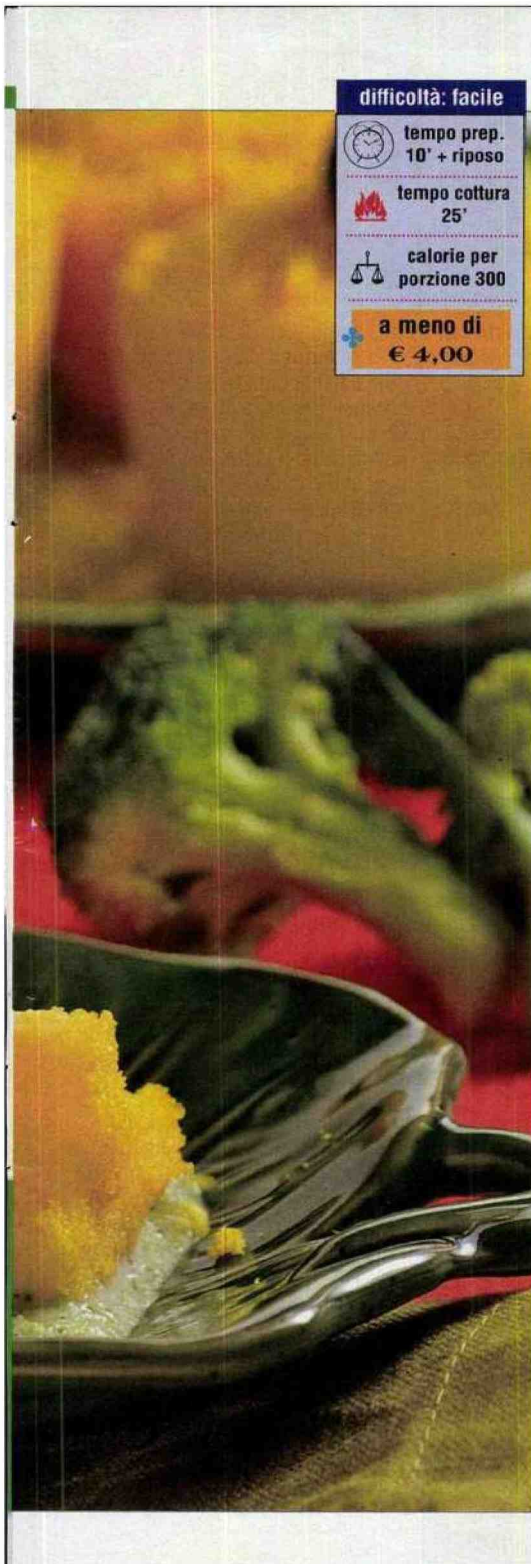


TELE SETTE **casa**

Un amore di polenta

BUDINETTI AL TALEGGIO

134 



difficoltà: facile

 tempo prep.
10' + riposo

 tempo cottura
25'

 calorie per
porzione 300

a meno di
€ 4,00

Ingredienti per 4

- 60 gr di farina di mais per polenta rapida,
- 100 gr di Taleggio, senza la crosta,
- 15 gr di burro,
- 200 gr di cime di broccoletti, pulite e pronte per la cottura,
- 2 uova,
- 5 cucchiaini di panna fresca,
- 2 cucchiaini di Grana grattugiato,
- pepe, sale.

Fate fondere 15 gr di burro quindi spennellatelo all'interno di 4 stampini a tronco di cono.

Riducete il Taleggio a pezzetti e teneteli in freezer 10-15 minuti.

Portate a bollire 350 ml d'acqua in una pentola a fondo spesso, salatela poco e versatevi la farina di mais a pioggia, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno.

Fate cuocere per 8 minuti o per il tempo indicato sulla confezione; incorporatevi il Grana, una macinata di pepe e mescolate nuovamente.

Versate subito la polenta negli stampini, riempiendoli a metà, distribuitevi al centro i dadi di Taleggio ben freddi poi coprite con altra polenta livellando la superficie con il dorso di un cucchiaino.

Mettete i budinetti così formati a rassodare in frigorifero.

Portate a bollire abbondante acqua salata, tuffatevi le cime dei broccoletti ben lavate e fatele lessare per 5 minuti; estraetele con una schiumarola e versatele nel bicchiere di un frullatore tenendo da parte 4 piccolissime cimette, aggiungete la panna, il sale, il pepe e frullatele fino a ottenere una crema omogenea.

Fate rassodate le uova, passatele sotto l'acqua fredda quindi sgusciatele e recuperate i tuorli.

Sformate i budinetti al momento di servire, poneteli su una placca rivestita da carta da forno e infornateli per 10 minuti in forno già caldo a 230°.

Riscaldare la crema di verdura, versatela sul fondo di 4 piatti, sistemate al centro di ogni piatto uno sformatino ben caldo.

Fate cadere su ogni sformatino un poco di tuorlo passato attraverso un colino, guarnite con le 4 cimette di broccoletti tenute da parte e servite subito.

Foto: Studio Novak