



► 20/10/2023

PAESE: Italia

DIFFUSIONE: online

SITO WEB: <https://tinyurl.com/bdddt5mn>

Crostata di polenta con erbette e taleggio

Erbette e taleggio saranno oggi la farcitura di una sorta di crostata salata davvero particolare. L'involucro infatti non sarà una pasta frolla o briséè, ma la polenta!

CROSTATA DI POLENTA CON ERBETTE E TALEGGIO PREPARAZIONE: 15 minuti COTTURA: 35 minuti DIFFICOLTA': facile COSTO: basso
INGREDIENTI PER UNA TORTIERA DA 26 CM DI DIAMETRO (ALTEZZA 3,5 CM) PER LA POLENTA farina per polenta integrale istantanea 330 g acqua 1,3 litri sale grosso q.b. olio EVO 1 cucchiaino PER IL RIPIENO erbette pulite 500 g taleggio 250 g peperoncino fresco 1 aglio 1 spicchio olio EVO q.b. sale q.b. PER COMPLETARE formaggio grattugiato 40 g

PROCEDIMENTO PER IL RIPIENO In una padella antiaderente con un filo d'olio fai scaldare l'aglio e il peperoncino divisi a metà. Poi aggiungi le erbette tagliuzzate grossolanamente e lasciale cuocere a fuoco medio con coperchio. Quando avranno perso gran parte della loro acqua, strizzale e lasciale intiepidire, eliminando l'aglio e il peperoncino. Taglia il taleggio a cubetti di 1 cm e tienilo da parte. PER LA POLENTA Metti sul fuoco una pentola capiente con l'acqua, l'olio e il sale grosso. Quando avrà raggiunto il bollore, versavi a pioggia la farina per polenta mescolando con una frusta e portala a cottura sempre mescolando per evitare la formazione di grumi (ci vorranno 8 minuti). Una volta pronta la polenta, lasciala riposare qualche minuto per abbassare la temperatura e trasferiscila in una sac à poche senza bocchetta. A questo punto spremila all'interno dello stampo precedentemente foderato con un disco di carta forno sul fondo. Realizza una spirale partendo dal bordo esterno e procedendo verso l'interno e livella la superficie con il dorso di un cucchiaino. Sempre con la sac à poche realizza il bordo esterno della crostata, spremendo la polenta solo sulla parte più esterna dello stampo, restando aderente alle pareti. Trasferisci la polenta avanzata in un'altra sac à poche e tienila da parte. Farcisci la crostata disponendo sul fondo di polenta il formaggio a cubetti e coprendolo con le erbette saltate. Infine usa la polenta avanzata per realizzare le losanghe tipiche della crostata e spolverizza tutta la superficie con il formaggio grattugiato.



► 20/10/2023

PAESE: Italia

DIFFUSIONE: online

SITO WEB: <https://tinyurl.com/bdddt5mn>

COTTURA Inforna in forno statico preriscaldato a 220° per 15 minuti e lascia assestare per qualche minuto prima di tagliarla e servirla.

CONSERVAZIONE Puoi conservare la tua crostata di polenta per 2 giorni in frigorifero, all'interno di un contenitore ermetico o coperta con della pellicola trasparente. Al momento di servirla puoi riscaldarla in forno o al microonde per pochi minuti.

