



Budinetti con taleggio e crema di broccoli

Facile Prep. 150 min. Cott. 23 min.

Ingredienti per 8

•farina di mais per polenta rapida 120 g
•burro 100 g •taleggio 200 g •cime di broccoletti, pulite e pronte per la cottura, 400 g •uova 4 •panna liquida 40 ml •Grana Padano grattugiato 4 cucchiai •burro per gli stampini •pepe •sale

•Imbrattate 8 stampini a tronco di cono. •Riducete il taleggio a pezzetti, teneteli in freezer 10-15 minuti. •Portate a bollore 700 ml d'acqua, in una pentola a fondo spesso. •Salatela poco e versatevi la farina di mais, a pioggia, mescolando sempre con un robusto cucchiaino di legno. •Cuocetela 8 minuti (o finché si è addensata, ma non indurita). •Incorporatevi il Grana

e una macinata di pepe. •Versate subito la polenta negli stampini, riempiendoli a metà. •Distribuitevi sopra i dadi di taleggio freddi. •Riempite gli stampini con la polenta rimasta e teneteli in frigo, fino al momento di servirli. •Lessate, intanto, le cime di broccoletti in acqua bollente salata, 5 minuti. •Scolateli e frullateli con poca panna liquida e pepe. •Rassodate, nel frattempo, le uova. •Passatele in acqua fredda, sgusciatele e recuperate i tuorli. •Sformate i budinetti, scaldateli in forno, a 230°, 10 minuti. •Riscaldete anche la crema di verdura e allargatela su un piatto da portata. •Sistemateli i budini caldi. •Completate la crema con i tuorli, passati attraverso un colino metallico. •Guarnite con qualche cima di broccoletti intera. •Servite subito.

Da ricordare

»Potete riempire gli stampini anche la sera prima e tenerli in frigo, fino al momento di sformarli.

»Recuperate gli 8 mezzi albumi sodi, riempiendoli di polenta appena fatta. Lasciate raffreddare, guarnite ogni mezzo albume con una strisciolina di Speck e gratinateli pochi minuti sotto il grill del forno: sono un ottimo finger food per l'aperitivo.



Servite con un Charetto di Bardolino Doc Terre al Lago di Cadis 1998. **ilvino**

vegetariano
Antipasto/
secondo
calorie 300
€ 0,80
aperta