



gratin di polenta dolce con crema

GRATIN DI POLENTA DOLCE CON CREMA

Tempo: circa 1 ora e 20' più il raffreddamento

Ingredienti per 6: • latte g 500 • farina bramata di mais giallo g 150 • zucchero semolato g 150 • albicocche secche g 50 • prugne secche g 50 • gherigli di noce g 50 • mandorle sgusciate senza pelle g 50 • pinoli g 50 • farina 00 g 20 • 4 tuorli • 1/2 baccello di vaniglia • cannella in stecca • scorza di limone • Grand Marnier • maraschino • panna • zucchero a velo • burro • sale

■ Ammollate albicocche e prugne, a dadini, in un misto di Grand Marnier e maraschino al 50%.

■ Unite in casseruola g 600 di acqua, una noce di burro, 3-4 cucchiaini di panna, un pizzichino di sale, la vaniglia e un pezzetto di cannella. Al bollore eliminate le spezie, unite la farina bramata e cuocete la polenta me-

scolando per 45-50', poi versatela in una larga pirofila bagnata, livellatela a cm 2 di spessore. Lasciatela raffreddare poi tagliatela a cubetti.

■ Mescolate 4 tuorli con lo zucchero semolato, unite la farina 00 e un pizzico di sale, poi stemperate con il latte, portato a bollire con 3 scorze di limone e filtrato; cuocete per 3-4' (crema).

■ Imburrate 6 pirofile; distribuite in ciascuna 7 cubetti di polenta, 1 cucchiaino di panna e 2 di crema, altri 3-4 cubetti di polenta, le albicocche, le prugne, i pinoli, le noci e le mandorle a pezzetti; completate con altri ciuffetti di crema, spolverate con zucchero a velo e gratinate in forno a 190-200 °C per 8-10'.



"PIZZA" BIANCA CON SALAMELLE

Tempo: circa 1 ora e 20'

Ingredienti per 4: • farina bramata di mais bianco g 400 • pelati g 400 • salamelle g 350 • mozzarella g 120 • 1/2 cipolla • aglio • alloro • timo (o maggiorana) • vino bianco secco • olio extravergine • sale • pepe

■ Portate a bollire litri 1,6 di acqua, 2 cucchiaini di olio, una presa di sale e 1 foglia di alloro, poi togliete l'alloro e versatevi la farina. Cuocete la polenta per 45-50', poi distribuitela in 2 tortiere (ø cm 20) unte di olio, livellatela a cm 2 di spessore e fate raffreddare ("pizze").

■ Tritate la cipolla e soffriggetela in padella in un velo di

olio con 1/2 foglia di alloro, 1 spicchio di aglio e qualche rametto di timo. Unite poi i pelati e le salamelle, 2 bicchieri di vino e coprite di acqua. Cuocete scoperto per 1 ora e verso la fine aggiustate di sale. Scolate le salamelle, spellatele se volete e tagliatele a rondelle.

■ Ribaltate le "pizze" su una teglia coperta di carta da forno. Distribuitevi sopra il sugo, le rondelle di salamella e la mozzarella a fettine. Infornatele a 200 °C per 10' circa, sfornandole quando la mozzarella comincia a fondersi. Completate con una macinata di pepe.



4 idee e la polenta si trasforma



CREMOSA "ERBORINATA"

■ Versate g 120 di farina fioretto in g 600 di acqua scaldata, g 100 di panna e un pizzico di sale; cuocete la polenta per 40-45' dal levarsi del bollore.

■ Ammorbidite in padella, in g 40 di burro color nocciola, g 80-100 di gorgonzola cremoso a pezzi. Amalgamate tutto alla polenta e completatela con prezzemolo tritato.

■ Tagliate 2 cipolle ad anelli, salateli e lasciateli riposare per 1 ora; infine strizzateli, infarinateli e friggateli. Scolateli su carta da cucina e serviteli subito, con la polenta appena fatta. Per 4.



AI CECI CON LE COZZE

■ Mescolate g 180 di farina bramata di mais bianco con 1 cucchiaino di farina di ceci, poi versate tutto in g 700 di acqua bollente salata. Cuocete la polenta per 45'.

■ Pulite kg 1 di cozze, poi fatele aprire, coperte, in una casseruola velata di olio. Alla fine eliminate le valve vuote e filtrate il liquido di cottura.

■ Unite g 200 di liquido filtrato con 8 cucchiaini di olio, prezzemolo tritato con un po' di aglio e lasciatelo ridurre della metà.

■ Distribuite nei piatti la polenta appena fatta a cucchiaiate e servitela con le cozze e il sughetto. Per 8.



IN CUBOTTI NEL BRODO

■ Portate a bollire g 600 di acqua salata condita con 1 cucchiaino di olio extravergine, quindi versatevi g 150 di farina bramata di mais giallo e cuocete la polenta per 45'. Stendetela in una pirofila umida a cm 2-3 di spessore. Una volta soda, tagliate la polenta a cubotti.

■ Passate una faccia dei cubotti nel grana grattugiato, poi rosolatela ponendola a contatto con il fondo di una padella antiaderente caldissima; rosolate quindi anche le facce dei cubotti senza grana.

■ Servite i cubotti con g 170 cad. di brodo di pollo o cappone. Per 4.



DOLCE IN SALSA DI MELE

■ Scaldare g 300 di acqua e g 300 di latte con g 10 di burro, un pizzico di sale, 6 chicchi di caffè e un pezzo di cannella, chiusi in un sacchetto. Al bollore eliminate il sacchetto, unite g 150 di farina fioretto e cuocete la polenta per 45'; poi, fuori del fuoco, unite g 25 di zucchero e 2 tuorli. Una volta fredda e soda, tagliatela in losanghe; infarinatela, frigatele e inzuccheratele.

■ Cuocete per 20' 1 mela sbucciata a pezzi con g 100 di vino bianco, g 50 di zucchero, g 20 di acqua e succo di limone. Freddo, frullate con scorza di limone; servite con la polenta. Per 4.