



CROSTATINA DI POLENTA CON ZUCCA, PORRO E FONDUE DI GORGONZOLA

ricetta di Giorgia Sarra per la scuola “COOKiamo School” di Treviso

Ingredienti per 6 persone

Polenta Valsugana “L'integrale”

300 gr di zucca mantovana

1 porro

200 gr di gorgonzola

Rosmarino

Sale e pepe

Grana grattugiato

Bacche di pepe rosa

Procedimento

Preparare la polenta integrale e a fine cottura aggiungere una spolverata di grana grattugiato e un pizzico di sale.

Versare la polenta ancora calda in sei forme per mini crostate. Una volta fatto posizionare al suo interno un peso di un diametro leggermente più piccolo della formina, in modo da creare una cavità. Lasciare raffreddare.

Soffriggere il porro tagliato finalmente in una padella con un filo d'olio. Dopo qualche minuto aggiungere la zucca tagliata a cubetti e un rametto di rosmarino. Cuocere per

circa una decina di minuti aggiungendo un po' d'acqua in cottura. Salare e pepare. Ora posizionare la preparazione sopra la crostatina di polenta, che nel frattempo avremo estratto dal suo involucro. Sciogliere nel microonde il gorgonzola e versarlo sopra alla nostra preparazione. Guarnire a piacere con qualche bacca di pepe rosa.

