



CROSTONI DI POLENTA CON BRESAOLA E RICOTTA AL GINEPRO

ricetta della scuola di cucina “Chef per caso” di Genova

Ingredienti per 4 persone

Polenta Valsugana La Classica

150 g di bresaola

250 g di ricotta

½ cucchiaino di bacche di ginepro

olio extravergine di oliva

Mezzo cucchiaino di Timo di Sicilia

Bio Cannamela

sale e pepe

Procedimento

Segui le indicazioni sulla confezione

Polenta Valsugana per il quantitativo

di acqua necessario. Porta a bollire l'acqua, sala, versa la farina a pioggia, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Porta a cottura, versala su un piano e lascia intiepidire.

Mescola la ricotta con le bacche di ginepro leggermente pestate e il timo, aggiungi un po' di olio extravergine di oliva, regola di sale e pepe. Trasferisci il tutto in un sac à poche con bocchetta a fiore. Taglia la polenta a quadrati, falli abbrustolire su una piastra ben calda. Con l'aiuto del sac à poche metti un po' di ricotta su quadrati di polenta, aggiungi mezza fetta di bresaola formando una piccola rosa, decora con la ricotta.

