



CROSTONI DI POLENTA CON BRESAOLA VEGETALE E RICOTTA AL GINEPRO

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



Ingredienti per 4 persone

300 g di farina per polenta
150 g di Good&Green Mopur
al gusto di bresaola
250 g di ricotta
½ cucchiaino di bacche di ginepro
olio extravergine di oliva
timo
sale e pepe

Procedimento

Segui le indicazioni sulla confezione di farina per polenta per il quantitativo di acqua necessario. Porta a bollore 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, 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 e con qualche ciuffo di timo.