



GNOCCHI ALLA ROMANA DI POLENTA CON BURRO SALATO, SALVIA E PARMIGIANO

ricetta della scuola di cucina “Accademia Italiana Chef”

Ingredienti

Polenta Valsugana “La Classica”

Olio q.b.

1 spicchio d’aglio

Salvia q.b

Burro salato q.b

Parmigiano q.b

Procedimento

Mettere sul fuoco l’acqua, quando bolle, salare e aggiungere la polenta.

Mescolare con una frusta per una decina di minuti per non far formare grumi. Poi togliere da

fuoco e riporre la polenta in un contenitore rettangolare, livellare bene con una spatola o aiutarsi con carta forno. Riporre in frigo per due ore, poi con l’aiuto di un coppapasta ricavare dei dischi. Rosolarli in padella con lo spicchio d’aglio e poi riporre in una teglia con fiocchi di burro, parmigiano e salvia. Cuocere in forno statico per 10/12 minuti a 180 gradi.

