



POLENTA, CAVOLO NERO, FUNGHI, ZENZERO

ricetta della scuola di cucina “Immaginazione Lavoro” di Milano



Ingredienti per 4 persone

Polenta Valsugana “La 5 cereali”
funghi champignon 200 g
cavolo nero 12 foglie
aglio 2 spicchi
olio evo
sale q.b.
pepe nero
zenzero in polvere

Linea

Polenta Valsugana” La 5 cereali”: cuocere seguendo le istruzioni, riportate sulla confezione, stendere in una teglia dando uno spessore di 2,5 cm, con una spatola bagnata di acqua, lisciare la superficie, lasciare raffreddare. Funghi champignon: eliminare la terra, pulire con un panno, tagliare a fette. Cavolo nero: sbollentare per 5’, raffreddare in acqua e ghiaccio, scolare bene. Aglio: sbucciare.

Procedimento

1 la polenta: tagliare a cubi, in una padella scaldare l’olio Berio 100% Italiano, rosolare la polenta finché si sarà formata una leggera crosticina su tutti i lati, tenere in caldo.

2 i funghi: in una padella scaldare 1 cucchiaio di olio Berio Biologico, rosolare 1 spicchio di aglio, cuocere i funghi finché prenderanno colore, aggiustare di sale e pepe, tenere in caldo

3 il cavolo nero: in un tegame rosolare 1 spicchio di aglio, cuocere a fuoco moderato il cavolo nero, cospargere con due pizzichi di zenzero in polvere, a cottura ultimata salare con 1 pizzico di sale.

4 il servizio: suddividere i cubi di polenta e posizionarli al centro di ogni piatto (caldi), disporre 3 foglie di cavolo nero (per piatto) disposte a semi-cerchio su un lato della polenta, sul lato opposto disporre i funghi e farne cadere qualcuno sulla polenta, cospargere il tutto con un po’ di pepe nero a mulinello, servire subito.