



CESTINI DI POLENTA TARAGNA CON CRÈME BRULÈE

ricetta della scuola di cucina “Cucinamica” di Napoli

Ingredienti

Polenta Valsugana La Taragna
20 g di parmigiano grattugiato
olio extravergine agliolio
sale
erbetto aromatiche
100 ml di latte
150 ml di panna fresca
4 tuorli
10 g di parmigiano
25 g di Roquefort o altro formaggio saporito a piacere
sale e pepe q.b.
parmigiano e zucchero di canna per bruciare

Procedimento

Ungete con un po' d'olio degli stampini da crostatina. Preparate la polenta istantanea come di consueto e quando comincia ad addensarsi conditela con un cucchiaino di agliolio, le erbe, il parmigiano grattugiato e aggiustate di sale, completate la cottura. Con l'aiuto di un cucchiaino disponete la polenta in ogni stampino, fate in modo di creare l'incavo e lasciate raffreddare completamente. **Per la crema:** sbattere le uova. A parte, in un pentolino, mescolare il latte con la panna (aggiungervi la buccia di limone a piacere) e portare a bollore. Spegnerlo e unire il Roquefort spezzettato; lasciar riposare per 30'. Mescolare bene. Versare il composto nei cestini di polenta e cuocere a 160° per circa 8' (in base alla grandezza). Lasciar raffreddare. Spargere lo zucchero di canna e un po' di parmigiano sulla superficie e caramellare le tartelette con l'apposito attrezzo. Guarnire con noci e erbetto fresche.

