



## POLENTA E VERDURE MISTE

ricetta della scuola di cucina “Immaginazione Lavoro” di Milano

### Ingredienti per 4 persone

Polenta Valsugana “La Classica”

peperoni grigliati

1 cucchiaino miele di tiglio

2 cucchiaini aceto di mele

1 cucchiaio olio

Finitura

100 g toma di capra

cipolle borettane

carciofi grigliati

melanzane grigliate

50 g fagiolini finissimi

4 cucchiai mais dolce in scatola

aria di soia, salsa di soia, acqua,

lecitina di soia



### Procedimento

**Polenta:** Cuocere in acqua e sale, tagliare le verdure a cubetti e scolare bene; conservare una parte delle melanzane da utilizzare nella finitura. A fine cottura unire le verdure grigliate, riposo, far rassodare bene. Crema agrodolce: scolare i peperoni grigliati ed utilizzare principalmente quelli rossi, conservare i rimanenti per la finitura. Mettere i peperoni in casseruola con 1 cucchiaio del loro olio, aggiungere il miele e l’aceto, cuocere e far asciugare; frullare bene e filtrare con colino a maglia sottile, la crema deve risultare liscia.

**Finitura:** Scolare bene le verdure grigliate ed eventualmente tamponarle leggermente. Tagliare la toma di capra a cubetti, tagliare in due le cipolline. Sbianchire i fagiolini, saltarli in padella con poco olio dei carciofi, aprirli in due per la lunghezza. Scolare il mais, tamponare, farlo asciugare in forno, poi friggere in olio di semi a 170°, deve diventare dorato e leggermente croccante. Preparare l’aria di soia, tagliare la polenta e passare in griglia (o padella) per scaldarla e rendere la parte esterna appena croccante, scaldare la crema agrodolce, comporre il piatto incominciando con punti e strisciate di crema agrodolce di peperoni e poi continuare con il resto. Aggiustare di sale e pepe ed irrorare con qualche goccia di olio del misto verdure grigliate.