



## ZUCCOTTO DI POLENTA CON VERZA, CIPOLLE E PERE ARROSTITE

ricetta della scuola di cucina “Cucinamica” di Napoli



### Ingredienti

100 g di pancetta  
1 mazzetto di erbe (rosmarino, salvia e prezzemolo)  
1/2 verza  
600 g di cipolle  
50 g olio evo  
1 spicchio d'aglio  
1/2 bicchiere di vino bianco  
2 pere piccole  
150 g di Castelmagno  
30 g di Parmigiano  
Polenta Valsugana “L’Integrale”  
Sale e pepe

### Procedimento

Mondate le verdure. Tagliate a fette sottili le cipolle, e la verza a julienne. Preparate un battuto con pancetta e aglio, insaporitelo con le erbe tritate e pepe macinato. Versate l’olio in un’ampia casseruola e fate soffriggere il battuto, unite le cipolle e la verza. Fatele rosolare per

qualche minuto poi copritele e lasciate stufare per circa 1 ora aggiungendo se necessario un po’ di brodo. Arrostiti le pere in forno con sale, pepe e un filo d’olio. Cuocete la polenta secondo le indicazioni, insaporitela con Parmigiano. In uno stampo da zuccotto, imburato e rivestito con foglie di verza, versate la polenta in modo da creare una scatola, riempite con la verza, fettine di castelmagno e pera.