

ANTIPASTI

Polenta bianca alla provola e spinaci

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 15 min

CALORIE

379 kcal

Ingredienti per 6 persone

Formaggio provola affumicata	350 g
Spinaci lessati e strizzati	250 g
Farina bianca di mais	125 g
Burro	60 g
Scalogno	1
Olio d'oliva	4 cucchiiai
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mettete in una casseruola 50 cl d'acqua e portatela a bollore. Aggiungete una presina di sale quindi la farina di mais gettandola a pioggia e mescolando forte, per evitare la formazione di grumi.
- 2 Non appena l'impasto avrà preso il bollore, abbassate la fiamma e fatelo cuocere per circa 45 minuti, rigirandolo spesso.
- 3 Nel frattempo mondate e tritate finemente uno scalogno e fatelo appassire in 4 cucchiariate d'olio d'oliva. Aggiungete gli spinaci e lasciateli insaporire per qualche minuto, poi salateli e pepateli.
- 4 Imburrate una pirofila e scodellatevi la polenta ormai cotta. Infiocchettatela con tutto il burro rimasto, copritela con gli spinaci preparati e completate con la provola, tagliata a fettine sottili.
- 5 Passate la teglia nel forno, già riscaldato a 250 gradi, e cuocete per circa 15 minuti.
- 6 Sfornate, poi lasciate intiepidire la preparazione per una decina di minuti quindi servitela nella teglia di cottura; accompagnata con dello speck, è un ottimo piatto unico.