

Polenta al gorgonzola

La **polenta al gorgonzola** è un piatto che si comincia a gustare con i primi freddi, ottima in autunno e inverno. Il gorgonzola si sposa ottimamente con la polenta creando un piatto dal sapore unico e molto caratteristico.

La **polenta al gorgonzola** può essere servita anche come piatto unico, in tal caso si può arrivare anche a 90 grammi di farina per polenta a testa, lasciando invariata la dose di gorgonzola. Per un sapore più gustoso e un più bell'effetto si può decorare con scaglie di Parmigiano.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **360Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 500 ml di acqua
- 5 g di sale grosso
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 125 g di farina di mais per polenta a cottura rapida
- 50 g di Gorgonzola tagliato a cubetti

PREPARAZIONE

- Mettere a bollire una capace pentola con l'acqua, verificandone l'esatta proporzione sulla confezione del tipo di farina utilizzata. Unire il sale grosso, l'olio e versare a pioggia la farina mescolando continuamente con una frusta per evitare che si formino grumi.
- Cuocere mescolando continuamente a fiamma media per il tempo indicato per il tipo di farina scelto. Verso fine cottura unire il Gorgonzola.
- Quando la polenta è pronta suddividerla in due pirofiline da porzione e servire immediatamente.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Il tempo di cottura è stato calcolato utilizzando una farina di mais a cottura rapida di circa 5 minuti. Solitamente la proporzione fra la farina e l'acqua è di 1 a 3, ovvero 1 parte di farina e 3 parti d'acqua. Con 125 grammi di farina io utilizzo solitamente 500 ml di acqua perché mi piace la polenta piuttosto morbida. Se avanza è possibile conservare la polenta nel frigo, ben coperta, per un giorno. Prima di gustarla riscaldarla nel forno a 200° C per 5-10 minuti cosparsa con Parmigiano Reggiano grattugiato.

