

The logo for Coop, consisting of the word 'coop' in a stylized, lowercase, red font.

Centro Italia

Le Nostre Ricette



BICCHIERINI DI POLENTA CON ZUCCA DORATA E GORGONZOLA

ingredienti

180 g di farina di mais per polenta rapida D'Osa Coop
300 g di polpa di zucca
160 g di gorgonzola piccante Coop
1 dado vegetale Vivi Verde Coop
1 spicchio d'aglio

4 foglie di salvia
4 rametti di timo
1 cucchiaino di paprica dolce
olio EVO Origine Coop
sale marino integrale

preparazione

Portate a bollire 700 ml d'acqua con il dado sbriciolato, unite le foglioline di timo, la paprica, quindi versate la farina, mescolate con una frusta per non formare grumi e cuocete per 15 minuti, mescolando spesso.

Riempite per metà degli stampini di alluminio da 150 ml con la polenta e inserite al centro di ciascuno un bicchierino di vetro pieno d'acqua e oliato all'esterno, spingendolo delicatamente in modo da ricavare una cavità, poi fate raffreddare.

Nel frattempo tagliate la zucca a dadini e fatela dorare in padella con 2 cucchiai d'olio, l'aglio diviso in due e la salvia.

Quando sarà cotta, ma ancora soda, spegnete il fuoco e regolate di sale.

Togliete delicatamente dai contenitori i bicchierini di polenta, tagliate a pezzetti il gorgonzola e con questo e la zucca farcite il foro centrale. Mettete in forno a 200°C, fate dorare sotto il grill per 10 minuti e servite i bicchierini ben caldi.