



Vizio & Sfizio

PICCOLI CAKE DI POLENTA E RADICCHIO (appetizer)

INGREDIENTI

150 gr. farina di mais fine (Mulino Marino)

150 gr. farina 00 (Mulino Marino)

3 uova

40 gr. Parmigiano Reggiano grattugiato

150 ml. yogurt naturale

100 ml. latte fresco

70 ml. olio e.v.o.

un piccolo radicchio

1 cucchiaino di lievito per dolci non zuccherato

sale e pepe

PROCEDIMENTO

Lavate il radicchio, eliminate il cuore e tagliatelo a striscioline. Fatelo saltare in padella per 1 minuto con un filo d'olio. A parte sbattete le uova con lo yogurt, il latte e l'olio. Aggiungete le farine, il lievito, il Parmigiano ed infine il radicchio. Mescolate velocemente, regolate di sale e pepe e versate il composto in piccole teglie monoporzioni da plumcake. Cuocete in forno caldo a 180° per 25 minuti (50 minuti se usate uno stampo unico), sino a doratura.

Buon Appetito !!!