



Vizio & Sfizio

TORRETTA DI POLENTA FARCITA (antipasto)

INGREDIENTI (per 4 persone)

polenta gialla di farina di mais (Mulino Marino)

150 gr. di trota affumicata

100 gr. ricotta vaccina e 100 gr. caprino fresco

erba cipollina - grani di mostarda pestati e tostati in una padella antiaderente

sale, pepe, olio e.v.o.

misticanza

PROCEDIMENTO

Preparate la polenta come di consueto. Una volta cotta, versatela su una placca e stendetela ad uno spessore omogeneo di 1,5-2 cm. Fatela raffreddare. Setacciate e mescolate i formaggi con l'erba cipollina tagliata con la forbice. Regolate di sale e pepe.

Con un tagliapasta di 7 cm. di diametro ricavate dei dischetti dalla polenta. Ungeteli di olio ed impanateli da un lato nei grani di mostarda. Dorateli con la parte impanata rivolta verso l'alto in forno caldo.

Private della pelle la trota, spezzettatela, e disponetela su metà dei dischi di polenta, con i grani di senape rivolti verso l'alto. Ricoprite con un pò di formaggio alle erbe gli altri dischetti (dalla parte non impanata) e richiudeteli sulla trota, sempre con la parte impanata rivolta verso l'alto. Irrorate con un filo d'olio e servite con una misticanza condita con una vinaigrette o una citronette.

Buon Appetito !!!