

Polenta e formai



Ingredienti

(per 4/6 persone)

Per la polenta

- 190 g di farina di mais per polenta bergamasca
- 15 g di cacao amaro
- 500 ml d'acqua
- 250 ml di latte intero
- ½ cucchiaino di sale grosso

Per la spuma di Pecorino Toscano DOP

- 200 ml di panna fresca
- 100 ml di latte
- 250 g di Pecorino Toscano DOP stagionato

Per guarnire

- 200 g di zucca sbucciata e pulita
- 1 cucchiaino di olio EVO
- 1 cucchiaino di peperoncino macinato
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- ½ cucchiaino di aceto balsamico
- Petali di Pecorino toscano DOP fresco
- Granella di fave di cacao
- Sale q.b.

Procedimento

Stemperate il cacao nel latte, aggiungete l'acqua e, quando sta per bollire, aggiustate di sale. Versate a pioggia la farina di mais, mescolando bene per evitare che si formino grumi, e portate a cottura.

Rivestite una leccarda con carta da forno, spennellate con poco olio EVO e stendete la polenta in uno strato uniforme di circa mezzo centimetro. Lasciate raffreddare, poi ricavate 4/6 rettangoli. Passate i rettangoli di polenta per 3 minuti sotto il grill del forno ben caldo finché non vedete formarsi una crosta dorata.

Per preparare la spuma, portate latte e panna alla temperatura di 60 °C, aggiungete il Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato e, continuando a mescolare, portate il composto a 80 °C. Inserirlo, poi, all'interno di un sifone e lasciate riposare.

Tagliate la zucca a cubetti di circa mezzo centimetro. Fate scaldare l'olio EVO con il peperoncino, aggiungete la zucca, regolate di sale e fate rosolare per 2 minuti, quindi aggiungete lo zucchero e l'aceto balsamico. Lasciate caramellare per un paio di minuti e spegnete il fuoco.

Per l'impiattamento, mettete i rettangoli di polenta su un piatto, caricate il sifone e copriteli con una generosa dose di spuma di Pecorino Toscano. Aggiungete i cubetti di zucca piccante. Completate ogni porzione con qualche petalo di Pecorino Toscano DOP fresco e con un trito leggero di fave di cacao.

(Alessandra Petteni del blog Polpettapop)