

Polpette di polenta al Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

Per le polpette

- 250 ml d'acqua
- 115 g di polenta
- 60 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- Pangrattato
- Olio di semi di girasole

Per le perle di caffè

- 115 ml di caffè espresso
- 2 g di agar agar
- Olio di semi di girasole

Per la fonduta

- 250 ml di latte fresco
- 60g di Pecorino Toscano DOP grattugiato
- 1 cucchiaino di maizena

Procedimento

Preparate la polenta portando a ebollizione l'acqua salata e versando la polenta a pioggia. Mescolate bene con una frusta per evitare la formazione dei grumi, lasciatela cuocere e aggiungete il Pecorino Toscano DOP stagionato. Mescolate bene per far amalgamare il tutto, quindi versate in una ciotola e lasciate raffreddare completamente. Almeno un'ora prima di creare le perle di caffè, mettete in freezer una ciotolina di vetro con un bicchiere di olio di semi.

In un pentolino, portate a ebollizione il caffè in cui avete stemperato bene l'agar agar. Lasciate bollire per 3-4 minuti, quindi spegnete il fuoco e lasciate intiepidire per 5 minuti. Con una siringa senza ago, prelevate parte del caffè e lasciate cadere una goccia alla volta nella ciotolina con l'olio di semi. Recuperate le perle di caffè in un colino, sciacquatele delicatamente sotto l'acqua corrente e mettetele da parte.

Con le mani bagnate, create delle palline di polenta. Sbattete l'uovo in una terrina, quindi rotolateci le polpette e passatele nel pangrattato. Portate a temperatura l'olio di semi e friggete le polpette per pochi minuti, finché non risulteranno ben dorate. Scolatele su carta assorbente.

Preparate la fonduta: in un pentolino portate a ebollizione il latte, quindi versate a pioggia il Pecorino Toscano DOP grattugiato e mescolate con una frusta. Lasciate cuocere il composto per circa 5 minuti, quindi aggiungete la maizena e mescolate con una frusta.

Continuate a cuocere il composto finché non si sarà addensato, mescolando per evitare che si formino i grumi. Togliete la pentola dal fuoco, quindi frullate la fonduta e passatela al setaccio.

Impiattate: sul fondo di un piatto mettete la fonduta, quindi adagiate al centro una polpetta di polenta e completate con le perle di caffè. Servite.