



POLENTA ALLE ERBE CON CREMA DI ZUCCA E NOCI

ricetta della scuola di cucina “Cucinamica” di Napoli



Ingredienti per 4 persone

100 g di farina di mais
300 ml d'acqua
Sale grosso
un mazzetto di erbe aromatiche
olio di semi d'arachide
350g di polpa di zucca
1 scalogno
2 cucchiaini d'olio e.v. d'oliva
sale e pepe
erba cipollina
Noci

Preparazione

Fate bollire l'acqua con il sale grosso, versate la farina a pioggia ed unite le erbe finemente tritate e fatela addensare. Versate in uno stampo quadrato e fate indurire e raffreddare. A parte cuocete la zucca nell'olio con lo scalogno finemente tritato, insaporite con l'erba cipollina e a fine cottura

passate tutto nel mixer. Coppate la polenta con un tagliapasta tondo in dischetti regolari piuttosto alti, circa 3cm e fate asciugare bene. Servite la polenta con la purea di zucca e le noci.