



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003169 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 04 Dic 2019 alle ore 11:50**

**da**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Crema polentosa con squacquerone aromatizzata al basilico

Crema di polenta Taragna e squacquerone aromatizzata dal basilico, morbida e delicata. E' una polenta istantanea con farina di mais precotta e farina di grano saraceno integrale. Ottima servita calda nel periodo invernale accompagnata da un ottimo vino rosso.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 5 persone

200 g Farina di semola rimacinata (Sardo Sole)  
Semola di grano duro rimacinata, selezione "Trigu de Oro"  
90 ml Acqua a temperatura ambiente  
q.b. Curcuma  
q.b. Sale fino  
150 g Polenta Tagnara (Molino Filippini)  
Farina precotta per polenta Tagnara istantanea senza glutine  
1.300 l Brodo vegetale  
300 g Formaggio Squacquerone  
Formaggio fresco e cremoso della Romagna  
q.b. Basilico fresco  
q.b. Olio extravergine di oliva  
Aromatizzato al basilico  
2 Patate grandi  
2 Carote grandi  
3 Gambi di sedano  
1/2 Cipolla bianca  
2 Zucchine medie  
2 Cime di broccoli  
3 Pomodori secchi  
2 Rametti di prezzemolo fresco  
q.b. Sale fino

### Preparazione

Con gli ortaggi, patate, carote, cipolla, sedano, zucchine, broccoli, pomodori secchi e due rametti di prezzemolo fresco, prepariamo un brodo vegetale, leggero, limpido e privo di grassi. Prendiamo una pentola a bordo alto e capiente, versiamo dentro tutte le verdure lavate, spellate e tagliate grossolanamente, copriamole con acqua fredda e facciamole bollire per un'ora a fuoco basso. Un filo di olio extravergine di oliva, due rametti di basilico fresco ed il sale lo aggiungeremo solo a fine cottura. Laviamo le foglie del basilico, tamponiamole per asciugarle con carta da cucina, delicatamente, frulliamo le foglie più mature con dell'olio extravergine di oliva e un pizzico di sale, che aggiungeremo solo dopo aver incorporato il formaggio alla polenta. Non ci serve un pesto ma semplicemente il gusto delicato e aromatico della pianta del basilico.

Prepariamo l'impasto speziato alla curcuma, stendiamo le sfoglie sottilissime per creare i petali di stelle, ultimo numero della sfogliatrice. E' un taglio di pasta che richiede riposo per permettere alla pasta di asciugarsi prima della cottura, con delicatezza appoggiamola sopra i teli in cotone adagiati su appositi vassoi in un luogo fresco e asciutto e lasciamoli

riposare per almeno una mezz'oretta. Mentre prepariamo la crema con il formaggio fresco e cremoso, originario della Romagna, lo Squacquerone, mettiamo sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata per far cuocere la pasta. Trascorso il tempo di cottura, spegniamo il fuoco del brodo, scoliamo le verdure e filtriamolo per mezzo di un colino a maglie fine. Riportiamolo sul fuoco, aspettiamo che raggiunga la massima temperatura e versiamo a pioggia la polenta Tagnara istantanea, mescolando regolarmente con una frusta e far cuocere per cinque minuti. Con l'ausilio di un frullatore ad immersione iniziamo a frullare incorporando lo stracchino alla polenta e subito dopo il basilico. Se la crema dovesse risultare troppo cremosa aggiungiamo un altro pochino di brodo. Nel frattempo i nostri petali di stelle sono quasi pronti ad essere scolati.

Prepariamoci i piatti da portata, versiamo al centro di ogni piatto un bel mestolo di crema abbastanza calda, adagiamoci sopra sette o nove petali di stelle, qualche goccia di olio al basilico e petali di fiore edibili essiccati per dare cromaticità al piatto, serviamo.

### **Vino consigliato**

Vino rosso