



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Polenta con spinaci e gorgonzola***



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora e mezza** Tempo

Attrezzatura : **pentola, tagliere, padella, pentolino, pirofila**

## **Ingredienti**

- 250 gr di farina gialla
- 400 gr di spinaci
- 100 gr di Gorgonzola
- 40 gr di mandorle tritate
- 40 gr di burro
- olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiai di panna fresca
- 2 cucchiai di latte
- noce moscata
- aglio
- sale
- pepe

## **Preparazione Polenta con spinaci e gorgonzola**

### **Passo 1.**

Fate bollire dell'acqua in una pentola e versatevi la farina a pioggia.

### **Passo 2.**

Cuocete per un'ora circa mescolando di continuo.

### **Passo 3.**

Aggiungete 20 gr di burro alla polenta e mescolate, quindi versate la polenta su un tagliere.

### **Passo 4.**

Una volta che si sarà raffreddata tagliatela in rombi.

### **Passo 5.**

Rosolate l'aglio in burro, quindi aggiungetevi gli spinaci precedentemente sbollentati.

### **Passo 6.**

Unite le mandorle e proseguite la cottura per una decina di minuti.

### **Passo 7.**

Sciogliete il gorgonzola insieme alla panna ed il latte in un pentolino, quindi aggiungete la noce moscata,

sale e pepe.

### **Passo 8.**

Mettete la polenta in una pirofila, quindi passatela in forno preriscaldato a 220° per una decina di minuti.

### **Passo 9.**

Una volta completata la cottura, mettete la polenta nei piatti di portata e disponetevi sopra gli spinaci e la crema di gorgonzola.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 25/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.4 (2 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)