

Polenta al radicchio e parmigiano

Senza glutine



Ingredienti:

200 gr di farina di mais #

900 gr di acqua

q.b. di sale

Per il ripieno

1 cespo di radicchio

2 gr di sale

1 spicchio d'aglio

20 gr di olio extravergine d'oliva

1 cipolla rossa

50 gr di parmigiano grattugiato

Procedimento

Per prima cosa tagliate a striscioline il cespo di radicchio, poi mettetelo a bagno. Tritate grossolanamente la cipolla dopo averla pelata e sciacquata. Versate l'olio in padella, unite uno spicchio d'aglio e dopo un paio di minuti aggiungete la cipolla e lasciatela rosolare dolcemente. Scolate bene il radicchio ed unitelo in padella, regolate di sale e lasciate cuocere per una decina di minuti. A fine cottura togliete lo spicchio d'aglio. Portate a bollore l'acqua poi unite una presa di sale. Versate la farina di polenta a pioggia e mescolate, avendo usato la polenta istantanea basteranno un paio di minuti. La polenta si addenserà, ma rimarrà morbida. Preriscaldate il forno a 180 gradi in modalità ventilato, ora potete imburrare (o oliare) leggermente una teglia e distribuire il primo strato di polenta. Farcitelo con 1/4 di radicchio e cipolla. Spolverizzate il tutto con abbondante parmigiano grattugiato. Proseguite così fino a formare 3 strati, ed infornate posizionando la teglia nella parte centrale del forno preriscaldato a 180 gradi per una ventina di minuti. Si dovrà formare una bella crosticina croccante, ma l'interno resterà morbido. Sformatela ed assaporatela.

Ricetta dal web