



CHURROS DI POLENTA

ricetta della scuola di cucina “Cucina Nova” di Milano



Ingredienti

90 g di polenta
360 ml acqua
q.b. cannella
q.b. zucchero a velo
un cucchiaino di sale grosso
50 g ricotta
10 g uvetta
q.b. Olio evo 100% Italiano Filippo Berio

Procedimento

Mettere sul fuoco 360 ml di acqua e, quando bolle, salare e aggiungere la polenta. Mescolare con una frusta per 5 minuti per non far formare grumi. Togliere dal fuoco e riporre la polenta in un contenitore quadrato o rettangolare, livellare bene con una spatola o aiutarsi con carta forno. Riporre in frigo per 3 ore. Una volta trascorso il tempo, tagliare la

polenta in tocchetti e trasferirli su una placca con carta forno. Aggiungere un giro d'olio evo e spolverare con zucchero a velo. Infornare a 180 gradi statico per 15 minuti e poi 8 minuti in modalità grill (sono pronti quando sono dorati). Far raffreddare e poi spolverare con zucchero a velo e cannella. In una ciotola unire la ricotta, due cucchiaini rasi di zucchero a velo e le uvette tritate a coltello. Impiattare e servire.