
Sformato di polenta e carote

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Le carote le ritroviamo giornalmente sulle nostre tavole, per lo più come base di molte pietanze: basta infatti pensare al soffritto che costituisce le "fondamenta" della cucina italiana. Viceversa, quest'oggi, ho pensato di utilizzarle, non solo per conferire gusto ad un "insieme", ma proprio come condimento, per assaporare maggiormente tutte le loro caratteristiche. Come potrete provare, il sapore dolce delle carote si associa perfettamente alla polenta che, soprattutto nel periodo invernale, si mangia sempre con molto piacere. Ingredienti per 4 persone Per la polenta: 500 grammi di farina di polenta, 2 litri di acqua, mezzo cucchiaino di sale grosso. Per il condimento: 15 carote, 150 grammi di stracchino, 2 uova, 50 grammi di parmigiano, 80 grammi di fontina, 2 scalogni, 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, mezzo litro di brodo vegetale, 1 cucchiaino di curry, noce moscata, q.b. di sale. Per la presentazione: pepe nero. Preparazione Per la polenta: mettere sul fuoco due litri di acqua e, prima che acquisti bollore, aggiungere mezzo cucchiaino di sale grosso e versarvi, molto lentamente, la farina di polenta, facendo attenzione a non far formare grumi. Mescolare con cura, con un cucchiaino di legno e cuocere a fuoco lento. Dopo circa 25-30 minuti, controllare la cottura; un piccolo segreto, per accertarsi che la polenta sia cotta, è quello di inserire al centro della pentola il cucchiaino di legno, se questo rimarrà fermo, nella posizione iniziale, vorrà dire che la cottura sarà ultimata, altrimenti, continuare a cuocere e ripetere l'operazione fino a quando non si otterrà il risultato voluto. Per il condimento: far scaldare in una padella tre cucchiaini di olio e farvi appassire gli scalogni tritati molto finemente; aggiungere, quindi, le carote tritate, il curry, un pizzico di noce moscata grattugiata ed il sale. Cuocere per 15-20 minuti, aggiungendo qualche cucchiaino di brodo di verdura per ammorbidire il composto. Nel frattempo, rassodare le uova; dopo di che, eliminarne i gusci e sbriciolarle. Togliere dal fuoco il tegame con le carote ed unirvi il parmigiano grattugiato, le uova e lo stracchino. Mescolare con cura e far amalgamare tutti gli ingredienti. Per lo sformato: quando la polenta sarà cotta, dividerla in due parti e versare in ogni terrina monoporzione un primo strato; livellare la superficie con il cucchiaino di legno e versarvi la metà del condimento. Fare quindi un altro strato di polenta coprendo con il rimanente condimento. Spolverare di fontina tritata e porre in forno a 250°C fino a quando la superficie non si sarà dorata. Presentazione - Servire direttamente nelle terrine monoporzione, macinando al momento del pepe nero. Questo è un piatto che dovrà essere consumato necessariamente caldo.