



Numero persone: **6**

Difficoltà: **Media**

Tempo di preparazione: **30 minuti**

Autore: **Chef Mene**

---

## INGREDIENTI:



**1Kg**

farina di granoturco per polenta gialla



**3l**

acqua



**200g**

burro



**300g**

gorgonzola dolce



**1**

cotechino fresco



prezzemolo fresco in foglie



parmigiano reggiano grattugiato fresco



olio extra vergine d'oliva



sale e pepe

---

### DESCRIZIONE:

La ricetta che presento per il mese di Gennaio, vuole essere uno spunto, come in occasioni passate, per saper dare voce alla propria fantasia andando la ricerca di ricette utili per il recupero delle grandi spese natalizie, senza tralasciare però il “gusto” della tradizione e della semplicità “povera” dei piatti che ci portano indietro nel tempo. La polenta è da sempre stereotipo di povertà ed è fin dai tempi più lontani legata alla tradizione contadina del Nord Italia. Si tratta di un piatto a base di farina di cereali, per lo più di granoturco, che viene macinato a pietra più o meno finemente a seconda della regione di produzione. La ricetta per la polenta è semplicissima: in un paiolo far bollire l'acqua salata, 3-4 litri per ogni Kg di farina, 200g di burro e poi aggiungere il granoturco continuando a mescolare fino ad ottenere la consistenza desiderata che varia dal molle a dura, tanto da poter essere tagliata a coltello. La prima apparizione della polenta nei libri di storia risale al 1283 e viene descritta come un'importante forma di energia per i soldati impegnati nelle guerre. Sicuramente il suo apporto di carboidrati è notevole e quindi necessita di essere bilanciata da un accompagnamento proteico.

### ESECUZIONE:

Preparare dapprima la polenta, che risulterà essere il lavoro più lungo ed impegnativo. Far bollire 3l di acqua salata alla quale aggiungere il burro tagliato in piccoli pezzi e successivamente la farina gialla di polenta. Continuare a mescolare con una frusta, lasciando cuocere a fuoco bassissimo, fino ad ottenere una consistenza solida. Lasciarla raffreddare in un recipiente rettangolare profondo e di grosse dimensioni. Nel frattempo cucinare il cotechino, bucato e messo in ammollo in acqua la notte precedente, per almeno 2 ore partendo da acqua fredda.

Una volta raffreddata la polenta ribaltarla sopra ad un tagliere, o più semplicemente sul tavolo della cucina. Con l'ausilio di un copa-pasta creare dei dischi di un diametro leggermente superiore a quello del cotechino e creare uno spessore di 1,5/2 cm circa.

Cercate di ottenere almeno 54 dischetti di polenta. In una teglia da forno imburata o ricoperta da carta-forno, adagiare 18 dei “bocconcini” di polenta, quindi creare delle “millefoglie” di polenta da tre strati l'una, intervallata da piccoli cubetti di gorgonzola, cospargendo l'ultimo strato con del parmigiano. Ricordatevi di pressare bene tra loro gli strati in modo tale da creare una certa stabilità alla polenta.

Gratinare le “millefoglie” in forno a 180°C per circa 10/12 minuti.

Adagiare le piccole torri a piramide nel centro del piatto, sistemando sopra ad ognuna di esse

## **Millefoglie di Polenta e Gorgonzola con Medaglione di Cotechino**

Domenica 23 Gennaio 2011 17:07

---

una fetta di cotechino ben caldo. Guarnire il piatto con qualche foglia di prezzemolo, pepe e un filo d'olio. Servire il tutto BEN caldo... farete un'ottima figura!!!