

2 TRIS DI GNOCCHETTI DI POLENTA CON CASTELMAGNO E CHIODINI

Ingredienti per 4 persone

200 g	Chiodini
50 g	Cipolla rosolata
30 g	Burro
	Sale, pepe, olio d'oliva, prezzemolo
100 g	Castelmagno

Ingredienti per gli gnocchetti di polenta gialli:

300 g	Brodo di verdura
150 g	Polenta gialla
	Sale e pepe



Preparazione

- ~ Portare ad ebollizione il brodo alle verdure, aggiungere sale e pepe q. b.
- ~ Versare lentamente la polenta gialla mescolando con il frustino a mano.
- ~ Stendere bene mescolando per ca. 6-7 minuti.
- ~ Mettere la massa nel Sac à Poche, spruzzare delle strisce per gli gnocchetti e lasciare raffreddare.

Ingredienti per gli gnocchetti di polenta bianchi:

300 g	Brodo di verdura
150 g	Polenta bianca
	Sale e pepe

Preparazione:

- ~ Portare ad ebollizione il brodo alle verdure, aggiungere sale e pepe q. b.
- ~ Versare lentamente la polenta bianca mescolando con il frustino a mano.
- ~ Stendere bene mescolando per ca. 6-7 minuti.
- ~ Mettere la massa nel Sac à Poche, spruzzare delle strisce per gli gnocchetti e lasciare raffreddare.

Ingredienti per gli gnocchetti di polenta verdi:

Pasta ai porri:

150 g	Porri (solo la parte verde)
50 g	Burro
	Sale e pepe

Per gli gnocchetti:

250 g	Brodo di verdura
150 g	Polenta bianca
	Sale e pepe

Preparazione:

- ~ Tagliare i porri a pezzetti, lessare nell'acqua salata, scolare, asciugare bene e amalgamare con il burro usando il mixer.
- ~ Portare ad ebollizione il brodo di verdure, aggiungere sale e pepe q. b.
- ~ Versare lentamente la polenta bianca girando col frustino a mano.
- ~ Aggiungere la pasta di porri e mescolare bene per ca. 6-7 minuti.
- ~ Mettere la massa nel Sac à Poche, spruzzare delle strisce per gli gnocchetti e lasciare raffreddare.

Preparazione:

- ~ Tagliare le strisce di polenta a pezzetti e miscelare i tre colori in quantità uguali.
- ~ Rosolare i chiodini con la cipolla e legare con burro freddo. Aromatizzare con sale, pepe e il prezzemolo tritato.
- ~ Cuocere gli gnocchetti nell'acqua salata per 2-3 minuti, aggiungere ai chiodini e mescolare bene il tutto agitando la pentola.
- ~ Distribuire sui piatti e condire con del Castelmagno grattugiato.