



CROSTATA DI POLENTA CON CARCIOFI, ASIAGO E OLIVE



Ingredienti

Per la crostata di polenta:

500 g di farina di mais bianca

1,5 lt di acqua

Sale

Per il ripieno:

4/5 carciofi

1 limone

50 gr di pinoli

150 gr di formaggio asiago
50 gr di olive di Gaeta denocciolate
una cipolla
50 gr di parmigiano
3 uova
150 gr di panna fresca
sale e pepe
semi di sesamo
olio extravergine

Procedimento

Preparare la polenta:

versare a pioggia la farina di mais in acqua bollente salata e cuocerla per circa 45 minuti. Quando la polenta sarà cotta, farla intiepidire, quindi, versarla in uno stampo da crostata “capovolta” ben imburata. Con l’aiuto di un'altra tortiera più piccola premere al centro, far fuoriuscire l’eccesso di polenta per creare un incavo e i bordi. Farla raffreddare completamente quindi, pennellare tutto con tuorlo d’uovo, far “sigillare” in forno a 200° per 5 minuti.

Preparare il ripieno:

pulire i carciofi, affettarli finemente e metterli a bagno nell’acqua acidulata con del succo di limone.

Stufare, in poco olio la cipolla, tritata finemente, fino a quando non sarà morbida, lucida e trasparente.

Unire i carciofi, salare, pepare e cuocerli, aggiungendo, se necessario, un po’ d’acqua. Quando si saranno leggermente ammorbiditi, spegnere e unire i pinoli e le olive. Far raffreddare.

In una ciotola mescolare le uova con la panna, metà del parmigiano, sale e pepe.

Distribuire i carciofi, l’Asiago tagliato a cubetti, nella tortiera foderata con la polenta, versare il composto di uova e panna, infine, spolverizzare con il resto del parmigiano e i semi di sesamo.

Cuocere nel forno caldo a 180° per circa 30 minuti.