

CUORI DI POLENTA CREMOSI

Non sono un'amante della festa degli innamorati, non l'ho mai festeggiata con la classica cena al ristorante anche se qualche volta ammetto che la cenetta a casa a lume di candela c'è stata. Credo sia davvero un modo più romantico di festeggiare, senza decine di coppiette affianco, senza una situazione standard, senza un menu fisso e solitamente costoso.. il vero spirito del San Valentino esce fuori tra le quattro mura di casa, solo con la persona amata, solo con la voglia di stare assieme! Allora accendete una candela e concedetevi una cena leggera, veloce da preparare, con accenni afrodisiaci e non per ultimo molto economica!!

Vi lascio la ricetta dell'antipasto, per il resto del menu vi rimando alla rivista che potete sfogliare cliccando sulla copertina in fondo!!!



ombelicodivenere.blogspot.it

CUORI DI POLENTA CREMOSI

per 2 persone

costo

a persona circa 1,9 euro

150g di farina di mais per polenta

25g di latte

30 g di formaggio edamer
(o altro formaggio filante)

3 g di farina 00

1 tuorlo

$\frac{1}{4}$ di bustina di zafferano

1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

sale grosso



In un pentolino mettete 600 grammi di acqua con un cucchiaio di olio extravergine d'oliva e un cucchiaino raso di sale grosso, portate a bollire e unite la farina tutta in una volta, mescolate velocemente per evitare di formare grumi. Continuate sempre a mescolare fino a cottura, circa 40 minuti. Versate la polenta in un contenitore dai bordi alti, lo strato di polenta dovrà essere circa 4-5 centimetri. Lasciate completamente raffreddare.

Con uno stampo a cuore tagliate la polenta, con un coltello dalla lama sottile fate un'incisione tutta attorno al cuore lasciando un centimetro scarso di bordo e facendo attenzione a

non arrivare fino al fondo. Con un cucchiaino prelevate la parte in eccesso all'interno del cuore ricavando l'incavo necessario per il ripieno.

In un piccolo pentolino mettete la farina, aggiungete piano il latte mescolando per non formare grumi, cuocete sempre mescolando fino a bollore, togliete dal fuoco unite 25 grammi di fontina tagliata a cubetti e fatela sciogliere, unite infine lo zafferano e il tuorlo, mescolate bene e riempite i cuori, in ognuno mettete un cubetto di fontina, spolverate di pepe e cuocete in forno caldo 180° per circa 25 minuti, fate attenzione che non bruci sopra. Fate riposare qualche minuto e servite.



ombelicodivenere.blogspot.it



...che coinvolgono le nostre competen-
ze. L'aggiornamento continuo offre ai clienti
consulenza sempre al passo coi tempi e
rispondente alle normative vigenti, questo
permette di offrire servizi di elevata qualità
ed affidabilità. Presenti sul territorio, profes-
sionalità, riservatezza, eticità ed innovazio-
ne fanno della Servizi Ecologici una società
di elevato riferimento per aziende pubbliche
e private."

**Presidente, si può presentare in sintesi
il modello cooperativo?**

...come le problematiche
Auti-

di nelle sue polifoniche e
accostamento valori
tensione, analisi, attenzione
formazione.

**Quali sono i particola-
re alla clientela?**

"Ci occupiamo di tutti
componenti: rifiuti, acqua-
tali, Aria, Acqua, Impo, Verifi-
ca (ex screening), Via,
Ambientale, ISO 14001
aerodisperso, valutazioni
in amianto nelle coperte
scienza ambientale ed in
Altra ancora è quello di
redazione del documenti
rischi e di tutti i documen-

re all'aria apert

cucina

e/o agnello cotta al forno."

sapo
da tur
nella
Valle d
caratteristiche
colline d
alsenio e Brisi-
ghella.

"Nell'ambito delle attività di
ristorazione tra i protagonisti che
animeranno la nostra cucina in que-
sti mesi autunnali ci sono le casta-
gne, i funghi e la cacciagione - spie-
ga **Filippo Negrini**, presidente della
cooperativa "Il Poggiolo" -. Abbia-
mo studiato i prodotti tipici
tipici di questo periodo e messo a
punto uno speciale menu (tutti i

Per quanto riguarda le castag-
tutti gli appassionati potranno racco-
gliere l'ambito frutto autunnale tra
boschi che circondano Il Poggiolo
portarsi a casa tutta la raccolta.
50% del prezzo di mercato: "Tutti
sono liberi di venire a raccogliere
castagne tra le nostre colline, app-
fittando di una bella passeggiata e
qualche ora di relax. Il 13 ottobre
sarà poi un'ulteriore occasione
conclude Negrini -, in quanto ab-
grazie alla Festa della ca-
che prevede un pranzo
menu alla carta, intrattenim

ombelicodivenere.blogspot.it