



# TORTINI DI POLENTA E GORGONZOLA

**Oggi vi proponiamo una ricetta sfiziosa: tortini di polenta e gorgonzola, due sapori deliziosi che creano un connubio eccezionale.**

La polenta è un piatto tipico del nord d'Italia, gustoso e riempitivo, costituito da acqua e farina di cereali (soprattutto di mais). In passato rappresentava un alimento tipico delle zone alpine in particolare modo, poiché i suoi ingredienti erano accessibili anche ai più poveri, in secondo luogo perché i cereali danno senso di sazietà. Accostata, come in questo caso, ad un formaggio delizioso come il gorgonzola (originario della Lombardia) è un tripudio di sapori. Utilizzando stampini più piccoli sono adatti anche per aperitivi ricchi ed eleganti.

**Difficoltà** :facile **Tempo di preparazione** :10' **Tempo di cottura** :50'

---

## ***Ingredienti per 4 persone***

- Farina da polenta a cottura rapida 200 g
- Uova 3



- Gorgonzola dolce 260 g
- Gorgonzola piccante 50 g
- Latte 750 ml
- Salvia qualche foglia
- Spinacino qualche foglia
- Burro q.b.
- Sale q.b.

## ***Preparazione***

Mettere la salvia tagliata sottile a bollire in una casseruola con il latte e salare. Arrivato a bollore aggiungere la farina per polenta lentamente a pioggia e cuocere, mescolando costantemente, per 15-20 minuti. Aggiungere il gorgonzola dolce, tagliato a pezzettini e privo della buccia, e mischiare bene affinché si sciolga e si leghi alla polenta. A questo punto spegnere il fuoco. Lasciare raffreddare leggermente. Sbattere le uova, salarle appena, e aggiungere alla polenta tiepida. Imburrare 4 stampi della forma desiderata e riempire di polenta fino al bordo. Lisciare la superficie per renderla omogenea e cuocere in forno già caldo per 30 minuti a 200 gradi. Lasciare raffreddare leggermente e togliere dagli stampini. Guarnire con il gorgonzola piccante a scaglie e lo spinacino e servire.

---

## Consigli



Per i tortini, Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli ci consiglia di assaporare un Pecorino Onirocep dell'azienda Pantaleone. Giallo paglierino con riflessi verdolini, caratterizzato da forti impronte di ginestra, timo, rosmarino, mandarino e note minerali. Al palato è caldo e morbido con una solida spalla acida. Tipica espressione del vitigno autoctono. Grazie alla sua versatilità, ben si abbina alla polenta