

POLENTA CON IL CASTELMAGNO

Ingredienti per 4 porzioni:

- 800g di farina di mais
- 3 litri d'acqua
- 100g di Castelmagno DOP
- 30g di sale (10 g per litro d'acqua)
- 500 ml di panna da cucina
- 125 g di Castelmagno DOP
- 50 g di formaggio grana grattugiato
- sale
- pepe nero

Preparazione:

In una grossa pentola, portate a ebollizione l'acqua per la polenta, salatela e, poi, versatevi la farina rapidamente ma a pioggia. Mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno e abbassando la fiamma appena l'acqua raggiunge nuovamente l'ebollizione, cuocete la polenta finché inizia a staccarsi dalle pareti della pentola (l'impasto deve "sobbollire", ossia lasciar sfuggire ogni tanto uno sbuffo di vapore). In media occorrono circa 45 minuti, ma molto dipende dalla frequenza della mescolatura e dalla grana della polenta. A fine cottura, aggiungete il Castelmagno e mescolate fino a quando non si sarà amalgamato completamente; quindi, togliete la polenta dal fuoco, sistematala in uno stampo e lasciatela raffreddare. Accendete il grill del forno.

Nel frattempo, preparate la crema. In una ciotola unite la panna, il Castelmagno e il grana, un pizzico di sale e uno di pepe; mescolate fino a ottenere una spuma morbida e omogenea. Tagliate la polenta a fette e disponetele su una placca da forno leggermente unta; cospargetevi sopra 2 cucchiaini di crema e infornate il tutto per 10 minuti circa (la crema deve risultare colorita). Sfornate e servite le fette ben calde.