



300 calorie /a persona · comfort e nutrienti

o **Tronchetti dorati di polenta al taleggio e di zucca**

Dosi per 4 persone · 10' preparazione · 20 cottura · facile

400 g di polpa di zucca, 180 g di farina di mais per polenta istantanea, 120 g di taleggio, olio e. v. d'oliva, sale, pepe e altre spezie a piacere (peperoncino, paprica...)

1. Portate a ebollizione 600 ml d'acqua salata, quindi tuffatevi a pioggia la farina di mais, sempre mescolando con una frusta. Proseguite per 7-8 minuti

o finché ottenete una polenta abbastanza soda.

2. Aggiungete, a questo punto, il taleggio a pezzetti e continuate a mescolare in modo da scioglierlo. Stendete la polenta in un vassoio allo spessore di almeno un centimetro e lasciatela raffreddare completamente (meglio se per qualche ora).

3. Tagliate la polenta a tronchetti e abbrustolite sulla piastra da entrambi i lati, poi spolveratela con sale, pepe e altre spezie a piacere.

4. Riducete la polpa di zucca in tronchetti simili a quelli della polenta. Oliatela leggermente e rosolatela in padella fino a dorarla, insaporendola a piacere con sale, pepe o altre spezie preferite. Servite i tronchetti di polenta e zucca preferibilmente ancora caldi o tiepidi.

