



Polenta ticinesa con Formaggella

Receta de V-ZUG AG



Preparación	10 Min.
Tiempo de cocción	1 H
Porciones	4

Polenta al estilo del Ticino con Formaggella y queso de montaña, cocinada hasta obtener una textura cremosa y terminada con mantequilla aromática de salvia. Una especialidad del sur de Suiza.

Polenta

800 ml caldo de verduras
350 g Polenta del Ticino
1 hoja de laurel
600 ml leche, caliente

Sirviendo

80 g mantequilla
1 diente de ajo, finamente picado
3 ramitas de salvia, solo hojas
1 pizca de sal
150 g Formaggella de Ticino, finamente rallado
50 g queso de montaña, finamente rallado

Polenta





Lleve el caldo de verduras a ebullición en una cacerola a fuego alto (nivel P). Reduzca a un fuego bajo o medio (nivel 3-4). A continuación, añada gradualmente $\frac{3}{4}$ de la polenta junto con la hoja de laurel, removiendo constantemente. Cocine la polenta a fuego lento durante aproximadamente 15 minutos, removiendo ocasionalmente. Añada la polenta restante, tape y cocine durante 45 minutos más, removiendo ocasionalmente y añadiendo leche caliente según sea necesario.

Sirviendo

Derrite la mantequilla en una sartén pequeña a fuego medio (nivel 6). Déjelo hervir a fuego lento, removiendo, hasta que haga espuma y desarrolle un ligero aroma a nuez. Añade el ajo y la salvia y cocina brevemente, retira del fuego, luego sazona con sal. Incorpora el queso a la polenta y sirve. Rocíe con la mantequilla aromatizada.

Consejos

La polenta ticinesa es una polenta gruesa, a menudo integral; alternativamente, utilice polenta bramata.

La Formaggella ticinese es un queso semiduro cremoso de Ticino. Alternativamente, utilice otros quesos semiduros.

Accesorios

Cazo con tapa (24 cm ø)

Cacerola con tapa (16 cm ø)

