

Polenta grigliata con chips di topinambur

TEMPO PREPARAZIONE 15 minuti

TEMPO COTTURA 20 minuti

PORZIONI 3 persone

INGREDIENTI

200 di polenta istantanea

700 ml di acqua

topinambur (5 o 6)

100 g di pecorino

olio extravergine di oliva

timo fresco

il succo di mezzo limone

sale grosso una presa

PREPARAZIONE

- Lavate il topinambur per togliere le tracce di terra e se necessario strofinatelo con un panno
- Eliminate la scorza con un pela patate e tagliatelo a fettine sottili.
- Fate scaldare in una padella antiaderente due cucchiai di olio e soffriggete il topinambur per circa 15 minuti a fuoco basso con alcuni rametto di timo fresco.
- Fate bollire l'acqua per la polenta, salatela e poi versate la farina di mais.
- Mescolate il tempo necessario seguendo le indicazioni sulla confezione
- Quando sarà cotta versatela in una teglia rettangolare con il fondo ricoperto di carta forno unta con un cucchiaio di olio.
- Pareggiatela con l'aiuto di una spatola bagnata e lasciatela raffreddare.
- Tagliate la polenta in rettangoli, spennellateli con un cucchiaio di olio e sistemate su ogni fetta le chips di topinambur.
- Passate sotto al grill sino a quando la polenta non sarà dorata.
- A grill spento aggiungete il pecorino e fate sciogliere.