

# POLENTA AL GORGONZOLA

Nuova ricetta



---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 6 persone

- 1,5 L di acqua - 1 cucchiaino di sale grosso - 400 g di farina di granoturco - 50 g di formaggio tipo Parmigiano grattugiato - 200 g di gorgonzola dolce

---

1. Mettere l'acqua nel contenitore di metallo e portarla ad ebollizione con il programma ESPERTO circa 10 minuti/velocità 0/110 °C.

2. Aprire il tappo e aggiungere il sale, riavviare il programma ESPERTO per 50 minuti/velocità 3/100 °C e versare a pioggia la farina e continuare la cottura. Miscelare con l'aiuto di una spatola per ben incorporare la farina, se necessario.

3. Nel caso risulti troppo densa aggiungere un po' di acqua dalla bocca di carico, se troppo liquida aumentare la cottura per ridurre. Le variazioni sono dovute al tipo di farina ed al suo grado di macinatura. Aggiungere il gorgonzola tagliato a tocchetti e il formaggio grattugiato e continuare con programma ESPERTO 5 minuti/velocità 2A (senza scaldare), per miscelare completamente.

Cook Expert ■