



Bimby: Pasticcio di polenta ai carciofi - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

formaggi - prosciutto - panna

Ingredienti:

per la polenta : 300 gr. farina per polenta, 1 lt.acqua, sale , pepe

per il ripieno : 500 gr. cuori di carciofo, ciuffo di prezzemolo, spicchio aglio, 50 gr. vino bianco, 40 gr. olio evo, 200 gr. robiola e 200 gr. caciocavallo fresco . 100 gr. prosciutto cotto a dadini

per la panna: 100 gr. olio di semi arachidi, 100 gr. latte

Procedimento:

Preparare la panna inserendo nel boccale il latte e l'olio 1 min. vel.7, mettere da parte.

Preparare il ripieno mettendo nel boccale aglio, prezzemolo 10 sec. vel.5 per tritare, poi aggiungere l'olio 3 min.100° vel.1

aggiung. i carciofi tagliati a fettine e il vino 10 min. 100° vel. 1

fare raffreddare e aggiungere la robiola 10 sec. vel.3 mettere da parte

Preparare la polenta inserendo nel boccale l'acqua il sale 12 min.100° vel.1 aggiungere la farina e con la spatola inserita nel foro del coperchio cuocere 20 min.100° vel 1

A fine cottura versare la polenta in una teglia rettangolare oleata e con la spatola livellare il composto farcire con il preparato di carciofi, fettine di caciocavallo, coprire con la panna, mettere a forno a gratinare 200° per 15 min.

