

ANTIPASTI E SNACK

Polenta di castagne con lardo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Perfetta in Autunno e ideale nei giorni in cui il freddo si fa sentire in maniera prepotente: la polenta di castagne con lardo è un piatto sostanzioso e buonissimo, decisamente calorico ma perfetto per ristorarsi.

Un gusto rustico deciso, che vi conquisterà al primo assaggio. La polenta di castagne ha un retringusto dolce che si sposa benissimo con i salumi.

Insomma il comfort food per eccellenza che rimette in sesto mente, corpo e cuore! Seguite la ricetta e fatela appena possibile! Se cercate altre ricette con la polenta, poi vi consigliamo anche queste altre:

polenta con [funghi](#)

INGREDIENTI

FARINA DI CASTAGNE 200 gr
ACQUA 500 gr
LARDO 12 fette
FONTINA 60 gr
SPICCHIO DI AGLIO piccolo - 1
ROSMARINO 1 rametto
CASTAGNE LESSATE 12
GLASSA DI ACETO BALSAMICO
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare la polenta di castagne con lardo, per prima cosa scaldate l'acqua in una pentola, aggiungete la farina di castagne, insaporite con un pizzico di sale, portate ad ebollizione senza mescolare, coprite e, lasciate cuocere a fuoco basso per 15 minuti. Passato questo tempo cominciate ad amalgamare la polenta con un mestolo o, meglio ancora con una frusta, in modo da eliminare i grumi ed avere una cottura della farina più uniforme. Proseguite la cottura per un totale di 40 minuti sempre coperto a fuoco basso mescolando la polenta ogni 10-15 minuti.

2 Nel frattempo in un'altra pentola mettete a lessare le castagne e, cuocetele per 35-40 minuti circa.

Una volta raggiunto il grado di cottura desiderato, eliminate la buccia e la pellicina e, mettetele da parte.

3 Trascorso questo periodo di tempo unite fuori dal fuoco la fontina a cubetti e l'aglio

tritato con il rosmarino. Ungete uno stampo rettangolare di 24x10 cm alto all'incirca 2 cm e, stendete la polenta al suo interno.

Lasciate raffreddare completamente e sformate la polenta di castagne su un tagliere.

4 Dividete la polenta in rettangoli e, avvolgete ogni rettangolo di polenta con una fetta di lardo.

Rivestite una teglia con della carta forno e, trasferite i rettangoli di polenta foderati con il lardo al suo interno.

5 Passate in forno preriscaldato a 210° in modalità grill e lasciate abbrustolire il lardo per 5-6 minuti.

Trascorso il tempo indicato servite la polenta di castagne al lardo accompagnata con le castagne lesse. A piacere cospargete il tutto con della glassa di aceto balsamico.