

ANTIPASTI E SNACK

## Terrina di polenta arcobaleno

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **24 ORE DI RIPOSO**

---



### PER LA TERRINA

750 ml di latte intero  
5 g di burro  
100 g di farina di mais giallo velata  
30 g di parmigiano grattugiato  
125 g di funghi champignon  
125 g di spinaci freschi  
75 g di radicchio rosso  
20 ml di olio extravergine di oliva  
il succo di mezzo limone piccolo  
un pizzico di sale.

### PER LA SALSA D'ACCOMPAGNAMENTO

4-5 pomodori a grappolo maturi  
35 ml di olio extravergine di oliva  
5 ml di aceto di riso  
mezzo cucchiaino di zucchero  
5 g di sale.

# PREPARAZIONE

**1** Pulite gli champignon e tagliateli a pezzetti molto piccoli.

Metteteli in una padella con 5 g di burro, il succo del limone e qualche cucchiaino di acqua e fatelo saltare per 5 minuti.

Scolateli da tutto il liquido e teneteli da parte.

Pulite gli spinaci, tagliateli a julienne molto sottilmente e scottarli per 2 minuti in padella con mezzo cucchiaino di olio.

Scolateli da tutto il liquido e teneteli da parte.

Pulite il radicchio, eliminate la parte bianca, tagliatelo a piccoli pezzetti e saltate 2 minuti in padella con mezzo cucchiaino di olio.

Scolate il liquido e tenere da parte.

Nel frattempo in una casseruola fate bollire il latte, aggiungete la farina poco alla volta sbattendo con una frusta e fate cuocere 25 minuti a fuoco basso senza smettere di mescolare.

Una volta cotta mantecare con il burro e il parmigiano, salate e pepate.

Dividete la polenta in 3 ciotole, aggiungete ad ognuna delle ciotole una delle 3 verdure preparate e mescolare molto bene.

Rivestire con della carta forno due stampi da plum-cake solo sul lato lungo

Stendete il composto ai funghi livellate bene e coprite con il composto agli spinaci livellando sempre bene.



2 Concludete con il composto al radicchio.



3 Ripiegate la carta forno sul composto e fate riposare in frigo per 12-24 ore.



4 Spellate i pomodori e privateli dei semi.

Unite nel frullatore tutti gli ingredienti della salsa di accompagnamento e frullare molto bene.

Servite tagliando la polenta a fettine ed accompagnando con poca salsa.

