

ANTIPASTI E SNACK

## Tortino di polenta, cotechino, spinaci al burro e provola dolce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

1 cotechino  
farina di mais per polenta  
spinaci  
provola dolce  
burro  
aglio  
parmigiano grattugiato  
olio extravergine d'oliva.

### PREPARAZIONE

**1** Preparare una polentina soda e riporla a freddare in un cottenitore unto d'olio.



- 2 Considerare due mazzetti di spinaci per tortino e saltarli in padella con burro e aglio, quindi spolverarli di parmigiano e far stringere per bene.





- 3 Posare la polenta, ormai fredda, sulla placchetta da forno,sovrapporre un chucchiaio di spinaci, poi il cotechino.



- 4 Ricreare un altro strato di spinaci e tre fettine sottili di provola dolce.



- 5 Distribuire un filo d'olio in superficie ed infornare a 160°C sino a che il tutto sia ben caldo e il formaggio sciolto.

