

ANTIPASTI E SNACK

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

di: *ropa55*

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 contenitore 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.

