POLENTA MILLE-FEUILLE CON PRUGNE DELLA CALIFORNIA

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di cottura: 10 minuti
Temperatura del forno:
Porzioni: 2 persone



Ingredienti:

1 bicchiere di polenta istantanea
3 bicchieri di acqua
125 gr ricotta
Scorza di limone
8 Prugne della California
100 gr di spinaci
Mezza cipolla
Olio Evo
Sale e pepe

Preparazione:

1. Mettete a cuocere in padella gli spinaci con la cipolla, 1 cucchiaio di olio ed un goccio di acqua. Fate cuocere per 5 minuti poi frullate il tutto fino ad ottenere una crema.
2. In un pentolino fate bollire 3 bicchieri di acqua con un pochino di sale.
3. Quando arriva a bollore spegnete la fiamma e aggiungete la polenta. Mescolate bene per un minuto poi versate sopra un piano con della carta forno, distribuite bene allo spessore di circa 3 millimetri e lasciate raffreddare completamente.
4. Quando il tutto è freddo con un coppa pasta fate delle formine. Saltatele in padella con un filo di olio per due minuti a lato.
   Mescolate la ricotta con la scorza di limone.
5. Composizione: mettete sul fondo la crema di spinaci, aggiungete sopra un pezzetto di polenta, versate un cucchiaio di ricotta ed una Prugna della California. Ripetete per un secondo strato.

   (Autore: Davide Campagna)

california™ prunes
Prunes. For life.