



CUCINA CON NOI!

# Crema di fagioli borlotti alla paprica con sfoglie di polenta

## INGREDIENTI

400 g di Fagioli Borlotti Orogel

---

2 peperoncini verdi dolci

---

100 g di formaggio fresco spalmabile

---

80 g di Virtù di Brodo Orogel (unire 400 ml d'acqua e seguire le istruzioni)

---

1 cipollotto bianco

---

1 spicchio d'aglio

---

olio extravergine d'oliva

---

1 cucchiaio di semi di sesamo nero

---

paprica

---

prezzemolo

---

60 g di polenta istantanea

---

200 ml d'acqua

---

rosmarino

---

sale

---



30



4



Media



Secondi Piatti

#### Preparazione

- 1** Versate a pioggia la farina per polenta nell'acqua salata e in ebollizione, mescolando continuamente. Cuocete per 5 minuti e lasciate raffreddare. Insaporite con 1 cucchiaino di rosmarino tritato e stendete la polenta sottile tra due fogli di carta forno spennellati d'olio.
- 2** Eliminate il foglio superiore, incidetela a rombi e cuocetela in forno a 170°C finché risulterà croccante. Tagliate sottile il cipollotto conservando la parte verde. Fatelo stufare con 3 cucchiaini d'olio e lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato.
- 3** Aggiungete i peperoncini verdi a striscioline e lasciate ammorbidire. Unite i fagioli, il brodo vegetale, 1 cucchiaino di paprica e cuocete a pentola coperta per 20 minuti.

4

Lasciate intiepidire, frullate i fagioli, insaporite con il prezzemolo tritato e incorporate nella crema fredda il formaggio spalmabile. Regolate di sale e servite la crema cosparsa di semi di sesamo tostati. Accompagnate con le chips di polenta spolverizzate di paprica.

