

MEDAGLIONI DI POLENTA CON COTECHINO E SCAROLA

INGREDIENTI (PER 2/3 PERSONE)

500 g cotechino (io precotto)

200 g polenta (io precotta)

scarola

1 cipolla di medie dimensioni

provola o caciotta 150 g

parmigiano grattugiato

olio extra vergine di oliva

burro

2 cucchiai uvetta

PREPARAZIONE

1. Cuocete il cotechino secondo le indicazioni della vostra confezione
2. Preparate la polenta seguendo le indicazioni della vostra confezione
3. Tagliare il cotechino a fette spesse circa un centimetro
4. Adagiate la polenta leggermente intiepidita su due fogli di carta forno, arrotolate a formare un cilindro e fate raffreddare.
5. Togliete la carta e tagliate la polenta a fette spesse circa un centimetro.
6. Tagliate la cipolla a fettine e la scarola a striscioline
7. Soffriggete la cipolla in una padella con un cucchiaio di olio evo a fuoco basso.
8. Aggiungete la scarola e continuate a cuocere sino a quando sarà tenera, facendo attenzione a non bruciare la cipolla.
9. Ammollate l'uvetta in acqua calda e aggiungetela alla cipolla e alla scarola.
10. Sistemate in una teglia ricoperta di carta forno e oliata, le fette di polenta alternate a quelle di cotechino, aggiungete la scarola con la cipolla e l'uvetta.
11. Spolverizzate con il formaggio grattugiato e la provola a pezzetti
12. Infornate sino a quando il formaggio sarà fuso e la pietanza calda.

NOTE: Per le dosi regolatevi secondo le vostre abitudini; potete usare il formaggio che preferite: al posto della scarola vanno bene anche bietoline.