

## TIMBALLO DI POLENTA E VERZA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- mezzo dado da brodo
- sale
- 1 cipolla
- Fontina (150gr)
- 1 sedano
- 1 carota
- 1 foglia d'alloro
- farina gialla (200gr)
- pepe nero
- verza (500gr)

### Come si prepara

Mettete sul fuoco un litro e mezzo di acqua salata e, quando sta per bollire, versatevi a pioggia la farina gialla mescolando regolarmente con un cucchiaino di legno per almeno quaranta minuti.

Nel frattempo spuntate e pelate la carota, sbucciate la cipolla, private il sedano dei filamenti e tritate tutto grossolanamente.

Mondate la verza, lavatela e tagliatela a listarelle, quindi fatela scottare in abbondante acqua salata bollente per un paio di minuti.

In un tegame con l'olio, fate appassire gli odori tritati con una foglia di alloro, evitando di farli colorire.

A questo punto aggiungete le listarelle di verza e fatele rosolare a fuoco vivo. Versate un mestolo di brodo, ottenuto con mezzo dado sciolto in 200 ml di acqua bollente, e proseguite la cottura per altri 30 minuti a fuoco dolce e tegame coperto, aggiungendo, quando necessario, altro brodo.

Intanto, spennellate con il burro fuso 4 stampini, versatevi un pr di polenta e, aiutandovi con un cucchiaino fate una cavità al centro che riempirete con il sugo di verza e i dadini di fontina.

Ponete gli stampini in forno già caldo a 180 gradi, lasciateli cuocere per 15 minuti e poi serviteli in tavola.



**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 80

## Tags

piatti unici, timballi, piatti completi, polenta