

ZUPPA DI POLENTA

Ingredienti per 6 persone:

- 150 cl di brodo di manzo,
- 60 g di farina,
- 130 g di burro,
- 5 uova,
- 2 cucchiaini di panna,
- 40 g di farina di mais,
- 2 cucchiaini di pangrattato,
- 1 rametto di alloro,
- 5 rametti di timo,
- 40 g di formaggio parmigiano,
- noce moscata,
- sale,
- pepe bianco.

Mescolate in una terrina la farina di mais, il pangrattato, 50 g di burro, un uovo intero e un tuorlo.

Salate, pepate, aggiungete un po' di noce moscata e mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Montate l'albume rimasto a neve ben ferma e unitelo delicatamente al composto.

Portate ad ebollizione una pentola di acqua leggermente salata e con un cucchiaino da caffè formate con l'impasto degli gnocchetti della grandezza di una mandorla e gettateli mano a mano nell'acqua in ebollizione.

Cuoceteli per 15 minuti circa, poi scolateli e teneteli da parte.

In una pentola fate sciogliere 80 g di burro, aggiungete la farina, mescolando, e appena imbondisce versatevi, mescolando con la frusta, il brodo caldo.

Aggiungete il timo e l'alloro e fate cuocere dolcemente per 20 minuti mescolando di tanto in tanto.

In una terrina sbattete 3 tuorli d'uovo, aggiungete la panna e versate nel brodo mescolando con la frusta.

Fate cuocere 5 minuti.

Aggiungete alla zuppa gli gnocchetti di polenta e servitela nelle fondine accompagnata da parmigiano grattugiato.