

Crostini di polenta con crema di carciofi, pecorino e maggiorana

I crostini di polenta con carciofi, pecorino e maggiorana sono un antipasto unico da preparare durante il periodo invernale. Scopri come realizzarli!



Oggi ti proponiamo un antipasto ideale per stupire durante le Feste natalizie o in questo periodo invernale: i **crostini di polenta** con **crema di carciofi, pecorino e maggiorana**.

Questo antipasto caldo si prepara in pochi e semplici passaggi. La morbidezza della polenta si unisce al gusto deciso dei carciofi e della maggiorana.

L'ingrediente speciale? Il pecorino toscano, che darà un gusto unico a quest'antipasto. Scopri la ricetta!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti

(per 4 persone)

150 g di Pecorino Toscano DOP Despar Premium in scaglie

2 carciofi

q.b. di foglioline di maggiorana Despar

Per i crostini di polenta

150 g di farina di mais

600 ml di acqua

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

q.b. di sale

Per la crema di carciofi

6 carciofi

Mezzo limone

1 spicchio di aglio

100 ml vino

4 rametti di maggiorana fresca

q.b. di olio extra vergine di oliva Despar

q.b. di sale e pepe

Preparazione

1. In una casseruola porta a ebollizione l'acqua con il sale e l'olio. Versa a pioggia la farina di mais e cuoci girando di tanto in tanto per il tempo indicato nella confezione. Versa la polenta in una pirofila leggermente oliata. Lascia raffreddare completamente. Una volta fredda, sforma e taglia a fette spesse 1,5/2 cm. Scaldare bene una griglia e arrostisci leggermente le fette di polenta.

2. Prepara la crema di carciofi: mondali, eliminando le parti più fibrose e tagliali a spicchi. Immergili in acqua acidulata con limone per non farli annerire. In una padella appassisci

dolcemente l'aglio in camicia con un filo d'olio, aggiungi i carciofi ben scolati, sfuma col vino, sala e prosegui la cottura a fuoco basso con coperchio. Una volta cotti, lascia evaporare il liquido in eccesso, rimuovi l'aglio e frulla grossolanamente fino a ottenere la crema. Ultima con la maggiorana tritata.

3. Componi ogni piatto mettendo alla base il crostino, la crema di carciofi spalmata, quindi ultima con scaglie di pecorino, carciofi crudi mondati e tagliati a lamelle, e foglioline di maggiorana.