



La collezione Verona incontra
la cucina vegetariana

Torta di polenta e ricotta

INGREDIENTI per 8 persone

Preparazione 60'

- 250 g di farina di mais 00
- 400 g di ricotta
- 1/2 limone
- 3 uova
- 150 g uvetta sultanina
- 50 g di pinoli
- burro
- un pizzico di sale

ESECUZIONE

Lavorate la ricotta in una terrina sino a scioglierla, aggiungetevi poi la scorza di limone grattugiata e, mescolando, la farina, un pizzico di sale, le uova ben sbattute.

Unite infine anche l'uvetta preventivamente ammorbidente in poca acqua tiepida e versate l'impasto in uno stampo da forno unto con un po' di burro.

Lisciate la superficie e cospargetela di pinoli prima di mettere nel forno caldo a 160° C per 40 minuti circa.

Collezione Verona – produzione Ballarini 2013

L'alto spessore dell'alluminio e il rivestimento antiaderente rinforzato al titanio sono plus apprezzati da un pubblico particolarmente qualificato. La colorazione scura e l'impugnatura in lucido acciaio sono aspetti non trascurabili da un consumatore esigente anche dal punto di vista estetico.