Рецепты Bravolli > Основное блюдо

Image not found or type unknown

Полента с грушей Дор блю и грецким орехом

Сложность: Приготовить легко

Продукты Bravolli:

Полента кукурузная

Image not found or type unknown

Ингредиенты:

Идея фудпейринга: Сливочная сладковатая полента становится идеальным фоном для яркого и сложного сыра с плесенью. Сладкая сочная груша смягчает его остроту, а грецкий орех добавляет горьковатый оттенок и хруст, создавая идеальный баланс соленого, сладкого и горького.

Способ приготовления:

- Отварите поленту: в кипящую подсоленную воду или молоко тонкой струйкой всыпьте крупу, постоянно помешивая. Варите на слабом огне 3-4 минуты до загустения и мягкости. В конце взбейте со сливочным маслом.
- Грушу нарежьте тонкими дольками. Орехи крупно порубите и слегка обжарьте на сухой сковороде.
- Разложите горячую поленту по тарелкам. Сверху выложите дольки груши, покрошите сыр Дор Блю и посыпьте орехами.
- Сбрызните медом и сразу подавайте. Контраст температур и текстур бесподобен.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

- Image not found or type unknown
- Image not found or type unknown
- В поленту при варке добавить немного пармезана или твёрдого сыра для дополнительного аромата.
  Вместо сливочного масла можно добавить немного орехового масла (например, грецкого или фундука) для усиления орехового вкуса.
  Добавить щепотку кориандра или кардамона для пряной ноты.
- Подавать с легкой зеленью (шпинатом или рукколой) для свежести и контраста.