

Polenta Cremosa com Sálvia, Parmesão e Manteiga Tostada

Eu desenvolvi esta receita inspirado em Gnocchi a la Romana. Ela tem sabores similares ao gnocchi, mas tem uma consistência cremosa para os convidados servirem de colheradas. Portanto é mais fácil de preparar e não precisa cortar em pequenos pedaços e assar como o gnocchi.

Ingredientes:

- 5 a 6 xícaras de leite integral
- 1 grande maço de sálvia fresca dividido em duas metades
- 1 xícara de polenta ou farinha de milho
- 6 colheres de manteiga
- 3/4 colherinha de chá de sal
- 1 xícara de queijo parmesão ralado na hora
- Pimenta do reino, de preferência moída na hora

Procedimento:

1. Infundir o Leite com a Sálvia

- Coloque 4 xícaras de leite em uma panela com caldo grosso.
- Divida o maço de sálvia em duas metades. Coloque uma metade no leite.
- Adicione o sal ao leite.
- Ferva o leite com a sálvia.
- Desligue o fogo, cubra a panela e deixe parado por 10 a 15 minutos.

2. Cozinhe a Polenta

- Remova a tampa, remova a sálvia do leite e jogue fora.
- Leve o leite a fervura de novo.
- Lentamente despeje a polenta no leite fervendo mexendo constantemente com um balão para não embolar.
- Continue mexendo enquanto a mistura engrossa (em torno de 3 minutos).
- Reduza o fogo para a graduação mais baixa, cubra a panela e deixe cozinhar em fogo brando por 12-15 minutos. A cada 3 minutos remova a tampa e mexa com uma colher de pau.
- Remova do fogo, a mistura deve estar grossa, adicione uma xícara de leite frio.
- Adicione o queijo parmesão ralado, a pimenta do reino moída na hora e duas colheres de manteiga e misture bem.
- Se não for servir imediatamente, deixe a polenta na panela coberta.
- Se a polenta esfriou bastante, quando chegar perto da hora de servir, esquite de novo.
- Se a polenta tiver engrossado significativamente, adicione mais uma xícara de leite para deixar a polenta com uma consistência cremosa de novo.

3. Manteiga Tostada com Sálvia

- Transfira a polenta cremosa para um prato untado com manteiga.
- Polvilhe a superfície com pimenta do reino moída na hora.

-
- Use a parte de traz de uma colher de sopa para deixar a superfície bem lisa. Faça marcas em cruzado sobre a superfície com a ponta de uma faca.
 - Empilhe as folhas restantes de sálvia e corte em tirinhas muito finas.
 - Coloque as restantes quatro colheres de manteira em uma frigideira (é melhor usar uma frigideira de aço inoxidável ou uma frigideira de cor clara porque é difícil ver a cor da manteiga em uma frigideira escura).
 - Cozinhe a manteira em fogo moderadamente alto até que ela adquira uma cor marrom clara. Você precisa observar cuidadosamente para permitir que a manteiga adquira um sabor de tostada sem queimar. Quando ela estiver no ponto, remova imediatamente do fogo e adicione a sálvia.
 - Espalhe a manteiga tostada e a sálvia sobre a superfície da polenta cremosa.
 - Sirva morna ou em temperatura ambiente.