

## פולנטה עם תרד טרי, גורגונזולה ומסקרפונה



### רכיבים

- כוס קמח תירס
- כוסות מים
- גרם חמאה
- כף שמן זית
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- כוס חלב
- גבעולים תימין מופרדים לעלים
- כוסות תרד
- שיני שום פרוסות
- כף שמן זית לטיגון
- גביע שמנת מתוקה
- גרם גבינת גורגונזולה מפוררת לחתיכות קטנות
- לפי הטעם פלפל

### הכנה

1. מכניסים קמח תירס, מים, חמאה או שמן זית (אני אוהבת להוסיף את שניהם), מלח ופלפל שחור גרוס לסיר. מערבבים בכף עץ על אש בינונית-גבוהה.
2. מוסיפים חלב וממשיכים בערבוב, בלי הפסקה, כ-15 דקות, עד שהפולנטה מסמיכה.
3. מוסיפים טימין ומזלפים שמן זית ומערבבים.
4. מטגנים את השום במעט חמאה ושמן זית. מוסיפים את עלי התרד ומטגנים קלות רק עד שהתרד נובל אך לא מאבד את צבעו, כדקה שתיים.
5. מניחים כמה כפות פולנטה בצלחת ההגשה, ועל כל מנה כף מסקרפונה, מעט גורגונזולה וכף תרד.

40 דקות

6 servings 6