Polenta tiepida alla napoletana (Polenta tibia a la napolitana)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina de maíz amarilla: 200 g
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria
Agua: 600 cc

Berenjenas Rebozadas

Perejil picado: 50 g
Berenjenas: 200 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Huevos: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Harina: Cantidad necesaria

Salsa de tomate

Cebolla: 1 Unidad
Salchicha parrillera: 150 g
Ajo: 1 Diente
Aceite de oliva extra virgen: 1 cda.
Tomates Perita: 1 Lata
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Tinto: 50 cc
Azucar: 1 cda.

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Mozzarella: 100 g
Eneldo: A gusto
Tomates secos en aceite: 100 g

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* disponga el agua con una cucharada de aceite y lleve a ebullición.
- Vierta la *harina* de maíz en forma de lluvia revolviendo con batidor de alambre.
- Cocine a fuego bajo revolviendo de tanto en tanto hasta que espese.
- Vierta la **polenta** sobre la mesada humedecida con aceite de oliva, coloque papel *manteca* encima y estire con un palote de madera.
- Corte aros con ayuda de un molde cortante y reserve.

Salsa de Tomate

- Pele y pique la *cebolla*.
- Pele, pique el *ajo* y corte en láminas finas.
- Retire el relleno de la salchicha parrillera y pique.
- Pique los tomates.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* y el *ajo* hasta transparentar.
- Añada la salchicha picada, cocine unos minutos y retire la grasa que despide de la cocción.
- Desglace con vino tinto y deje evaporar el alcohol.
- Agregue el puré de *tomate*, salpimiente, añada una pizca de azúcar y cocine durante 1 minuto más.

Armado

- Corte la *mozzarella* en cubos pequeños.
- Enmanteque un molde para horno y coloque dentro un aro de *polenta*, vierta encima salsa de *tomate*, una *rodaja* de *tomate* seco, queso *mozzarella*, queso parmesano y coloque otro aro de *polenta* encima.
- Precaliente el horno a 180°.
- Repita la operación anterior formando una torre de 3 capas, termine con salsa de *tomate*, queso parmesano y lleve a horno durante 5 minutos.

Berenjenas Rebozadas

- Pele las berenjenas, retire los extremos y corte en rodajas.
- Pique el *ajo*.
- Pique el *perejil*.
- En un bowl bata los huevos, el *ajo*, el *perejil*, la sal y la pimienta.
- Pase las berenjenas por *harina*, luego por *huevo* batido y finalmente por pan rallado.
- En una sartén con abundante aceite caliente, fría las berenjenas hasta *dorar*.
- Retire y deje escurrir el aceite sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva la torre de *polenta* y las berenjenas rebozadas decore con hojas de *eneldo*, tomates secos, pimienta y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/polenta-tiepida-alla-napoletana-polenta-tibia-a-la-napolitana