Ingredienti
200 g di farina mais per polenta
200 g di spinaci freschi
1 cipolla
1 patata lessa pelata
100 g di formaggio primo sale a cubetti
olio d'oliva
pangrattato
sale

Preparazione
Peliamo e affettiamo la cipolla e lasciamola rosolare insieme alla patata lessa, tagliata a fettine sottili, per circa 1 o 2 minuti.
Aggiungiamo poi gli spinaci, mezzo bicchiere d'acqua, e sale q.b., abbassiamo la fiamma, mescoliamo, copriamo e lasciamo cuocere per circa 10 minuti.
Poi scoleremo il tutto, passeremo con un frullatore ad immersione ed otterremo una crema verde scuro, soffice e profumata!
In un altro tegamino cuciniamo la polenta secondo le indicazioni contenute nella confezione.

Dopo, uniamo polenta, crema di verdure e formaggio a tocchetti. Versiamo la nostra polenta verde in una teglia oliata (meglio se rettangolare), e lasciamo riposare qualche ora, finché si sarà rassodata.
Una volta soda la nostra polenta, verrà tagliata a dadini che verranno passati nel pangrattato e poi in padella calda leggermente unta di olio d'oliva.

Ecco qui i nostri bocconcini verdi, ideali come contorno, ma anche come aperitivo o come secondo.