



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003003 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 01 Lug 2019 alle ore 12:29**

**da GIACOMO DINI**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della regione: Toscana**

**Piatto tipico della stagione: Estate**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy**

## Sorpresa di pane

In onore al Genio di Leonardo da Vinci questo panino rappresenta la parentesi che Leonardo ha vissuto prima da cameriere e poi da cuoco nella città di Firenze.

A sostegno della sua dieta vegetariana il panino prende spunto dal codice Romanoff nel quale il Genio scrive: "Ho pensato di mettere qualcosa tra due fette di pane, ma come potrei chiamarlo? Lo chiamerò Sorpresa di pane!"

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

80 g Panino semola rimacinata a pietra

Pane nero di semola rimacinata a pietra (nel libro si fa riferimento a questo tipo di pane per richiamare quello dell'Ultima Cena)

50 g Polenta

Fetta di polenta aromatizzata al coriandolo e "fritta" in forno (a quanto pare Leonardo era costretto a cucinare tale pietanza nella locanda "Le tre lumache")

30 g Rapa rossa

Rapa rossa lessata ed affettata molto finemente, condita con olio sale pepe (si parla di un fantomatico purè che sarebbe piaciuto al Moro, nella parentesi di Leonardo presso gli Sforza)

10 g Foglie di rucola fresca

Rucola condita (in base a studi effettuati sembra che tale "erba di campo" fosse nelle cucine più povere sin dai tempi dei Romani).

### Strumenti di cottura

Forno elettrico

Pentola in rame

Pentola acciaio

### Preparazione

Cuocere la polenta in acqua salata e con un cucchiaino di coriandolo in polvere, stenderla su di una teglia da forno e copparla con un coppa pasta da 12 cm. Spruzzare la superficie di ogni disco con olio evo e passarla 20 min in forno.

Lessare le rape rosse in acqua bollente, spellarle ed affettarle in affettatrice a 2mm.

Aprire un panino di semola rimacinata a pietra, inserire il cerchio di polenta, 2 o 3 dischi di barbabietola e della rucola, salare pepare ed oliare.

### Vino consigliato

Un sangiovese non troppo vecchio.

### La ricetta ha partecipato a:

Arcobaleno d'estate a Montevarchi (AR) il 21/06/2019