

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Crostini di polenta

Strawberry · Friday, March 25th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 300 gr farina gialla per polenta
- 50 gr gorgonzola
- 4 fette di pancetta
- 50 gr funghi sott'olio
- 4 acciughe sott'olio
- sale

Preparazione:

Portate a ebollizione 2 litri di acqua, salate e aggiungete lentamente la farina di polenta , facendo attenzione a non far formare grumi, fate cuocere, sempre mescolando per circa 45 minuti. Versate la polenta in una teglia, livellatela e lasciatela raffreddare. Tagliate la polenta con forme a vostro piacere e passateli in forno a grigliare per alcuni minuti, guarniteli a vostro piacere e rimetteteli in forno per alcuni minuti e disponeteli in un piatto da portata.

This entry was posted on Friday, March 25th, 2011 at 6:07 pm and is filed under [Altro](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.