



MINI TOAST DI POLENTA FARCITI

ricetta della scuola di cucina “Mind” di Roma

Ingredienti per persona

Polenta Valsugana Classica

60/70 g di mozzarella

2 fiori di zucca

2 alici dissalate

Procedimento

Mettere a bollire un litro e mezzo di acqua e salare a piacere. Quando l'acqua bolle versare a pioggia il contenuto della confezione, mescolando bene con una frusta per evitare che si formino grumi. Continuare la cottura a fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto. Dopo 8 minuti, la polenta Valsugana è pronta.

Stendere il composto ancora caldo in un contenitore cercando di ottenere uno spessore di circa mezzo centimetro, lasciarla poi riposare in frigo per una notte.

Il giorno seguente tagliare la forma ottenuta per ottenere la forma desiderata, in questo caso abbiamo scelto di fare dei toast, poi farcirli. Infine, scaldare i toast 10 minuti in forno ventilato fino a doratura. In alternativa, si può utilizzare la friggitrice ad aria.

