



POLENTA FRITTA

ricetta della scuola di cucina “Accademia Italiana Chef”



Ingredienti

Polenta Valsugana “La Classica”

Olio q.b.

2 acciughe

Peperoncino q.b

Procedimento

Mettere sul fuoco l’acqua, quando bolle, salare e aggiungere la polenta. Mescolare con una frusta per una decina di minuti per non far formare grumi. Poi togliere da fuoco e riporre la polenta in un contenitore quadrato o rettangolare, livellare bene con una spatola o aiutarsi con carta forno. Riporre in frigo per due ore, poi tagliare a cubetti. In una padella, scaldare l’olio, aggiungere poi le acciughe, il peperoncino e la polenta a cubetti. Rosolare fino a doratura. Sono ottime con una salsa, ad esempio la tahina.