



TOAST DI POLENTA FARCITI CON SALMONE COTTO, PHILADELPHIA, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI E ACCIUGHE

ricetta della scuola di cucina “Accademia Italiana Chef”

Ingredienti

Polenta Valsugana “La Classica”
Olio q.b.
2 acciughe
80 g di trancio di salmone
Olive taggiasche q.b.
Capperi q.b.
2 cucchiaini di formaggio spalmabile

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 con un coppapasta quadrato formare i toast. Per la crema, cuocere il salmone al vapore o al forno, tritarlo e aggiungere il formaggio spalmabile, le olive a pezzetti, un paio di acciughe e i capperi. Rosolare i toast in padella fino a quando non sono croccanti e poi farcire con la crema.

