

Crostini di polenta

Crostini de polenta

Antipasti

Calories par portion : 270 Kcal

Temps de préparation : 60 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 200 g de polenta
- 1 L de lait
- 200 g de champignons
- Huile d'olive vierge extra Carapelli
- Persil
- Sel et Poivre

Préparation :

- 1** Faire bouillir le lait avec une pincée de sel, baisser le feu et verser la polenta. Laisser cuire 40 minutes en remuant constamment.
Verser la polenta sur une plaque de pâtisserie, en une couche fine et laisser refroidir.
- 2** Pendant ce temps, nettoyer les champignons et les couper en tranches très fines. Faire revenir les champignons dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et à feu vif.
Saler, poivrer et saupoudrer de persil. Couper la polenta en 4 à 8 parts, parsemer les champignons et repasser 10 mn dans un four préchauffé à 200 °C.
- 3** A la sortie du four, rajouter quelques gouttes d'huile d'olive et servir immédiatement.

Astuce :

Les Crostini se dégustent seuls, ou en remplacement du pain. Vous pouvez également les enrichir avec quelques tranches d'emmental, du fromage ou même du miel pour une touche d'originalité.

Crédit : © LUXURY GROUP CORPORATE SRL

