

ANTIPASTI E SNACK

## Bruschette di polenta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

250 g di farina per polenta  
300 g di funghi misti surgelati  
1 dado ai funghi  
100 g di speck  
100 g di fontina  
poco prezzemolo  
3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
pepe.

### PREPARAZIONE

**1** In una casseruola fate bollire 1 litro di acqua e unite a pioggia la farina di polenta.

Mescolare e fate cuocere per circa 15 minuti (o per i tempi riportati sulla confezione).



**2** Stendetela sopra un tagliere in legno e lasciatela raffreddare

Tritare l'aglio e fatelo soffriggere in una casseruola con l'olio.



**3** Fate sciogliere mezzo dado in poca acqua ed unitelo al soffritto insieme ai funghi.



4 Portate a cottura.

A cottura quasi ultimata aggiungete del prezzemolo fresco e poco pepe.

Tagliare la polenta a fette e piastratele.



5 Sopra ogni fetta di polenta mettete della fontina e dello speck.



6 Coprite con i funghi.



7 Disponeteli in una placca da forno ed infornate sotto il grill per 5 minuti.

