ANTIPASTI E SNACK

Carlunitt ai erbett

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

500 gr polenta

80 gr farina 00

50 gr burro morbido

10 foglie menta

1 cucchiaio timo fresco

1 rametto rosmarino tritato

1 cucchiaio olio di oliva

PREPARAZIONE

1 Mescolate tutti gli ingredienti .

2 Impastate e formate una palla compatta e liscia.

3 Stendete l'impasto con lo spessore di 1 cm.

Tagliate strisce di 5 cm di larghezza poi ritagliate in modo da formare losanghe.

4 Fate dorare delicatamente in una padella antiaderente per 20 minuti circa, a fuoco medio.

Girateli con una spatola facendo attenzione che non si rompano.

Lasciateli raffreddare prima di servire.