

ANTIPASTI E SNACK

Cresciole salate di polenta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

polenta del giorno prima

farina q.b.

PER LA VERSIONE DOLCE

olio per frittura

zucchero semolato

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Prendere la polenta avanzata ed impastare con la farina fino a quando l'impasto non si appiccherà più alle mani (la polenta assorbe tanta farina).

Dividere il composto in palline grandi come mandarini e stenderle con il mattarello.



- 3 Cuocere le cresciole in versione salata su una piastra leggermente unta e servirle con salumi formaggi ecc.



4 Friggere, invece, la versione dolce e, una volta scolate dall'olio, cospargere con abbondante zucchero semolato.





NOTE

Questa è un ottima soluzione per riutilizzare gli avanzi di polenta.