

ANTIPASTI E SNACK

Crostini di polenta al pepe verde

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLENTA già cotta -

STRACCHINO 100 gr

PANNA 150 gr

PEPE VERDE 1 cucchiaio da tavola

SCALOGNO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

Crostini di polenta al pepe verde, che ricetta sfiziosa! Semplici da preparare, i crostini di polenta al pepe verde sono perfetti per utilizzare la polenta avanzata, ma sono così buoni che vi converrà farla avanzare di proposito

E se siete amanti della polenta scoprite anche la ricetta della [polenta concia gustosa!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Stendete la polenta cotta in una teglia rettangolare in uno strato uniforme e fatela freddare.

Coppate dalla polenta fredda dei dischi di circa 8 cm di diametro e trasferiteli in un'altra teglia nella quale avrete poggiato una griglia in modo tale che i dischi di polenta non tocchino il fondo della teglia stessa.



- 2 Infornate i dischi di polenta a circa 250°C per 10 minuti o fino a che non diventeranno croccanti in superficie.



- 3 Scaldare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola e aggiungetevi lo scalogno affettato molto finemente.



- 4 Lasciate rosolare lo scalogno a fuoco moderato per non bruciarlo, quindi unite il pepe verde (scartando la salamoia) e lasciate insaporire.



- 5 Unite, ora, la panna, un pizzico di sale e un cucchiaio abbondante di salamoia del pepe verde.



- 6 Quando la panna si sarà addensata, aggiungete lo stracchino e mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.



- 7 Qualora lo stracchino fosse troppo sodo, aggiungete un altro pochino di panna; regolate di sale.

Sfornate i crostini di polenta e fateli intiepidire.

A questo punto trasferite la crema a base di stracchino al pepe verde in una salsiera.



- 8 Disponete la salsiera e i crostini di polenta su di un vassoio da portata sufficientemente ampio e servite.

Provate a servirli anche con il [baccalà mantecato con olive!](#)

