

ANTIPASTI E SNACK

Crostini di polenta con Prugnoli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PREPARAZIONE

1 Fare una polenta gialla, stenderla ad una altezza di 5 cm., farla raffreddare, tagliarla a losanghe e farla friggere in abbondante olio bollente da entrambi i lati.

A parte pulire i prugnoli ed affettarli. In una padella mettere un po' d'olio e burro, facendo soffriggere i funghi, aggiungendo aglio, prezzemolo tritato e sale.

Disporre la polenta in un piatto e adagiarci sopra i prugnoli trifolati.