

ANTIPASTI E SNACK

Dischetti di polenta croccanti con crema allo stracchino e pepe verde

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLENTA 800 gr

STRACCHINO 300 gr

SALSA VERDE Salsa al Pepe Verde Calvè -
5 cucchiari da tavola

BURRO

I dischetti di polenta croccanti con crema allo stracchino e pepe verde, sono un finger food che si prepara con grande facilità! Perfetti per salvare una cena dell'ultimo minuto, aprendo le danze con questo antipasto originale. Si presta benissimo come ricetta del riciclo se avete della polenta già pronta.

PREPARAZIONE

1 Ricavate dalla polenta che avrete steso in un unico strato alto 1 cm e fatta freddare dei dischetti di 3 cm di diametro.

Ponete i dischi di polenta su di una teglia da forno foderata con della carta forno e collocate su ciascun disco un ricciolo di burro.



2 Trasferite la teglia in forno a 220°C per circa 20 minuti o fino a quando la polenta risulti leggermente dorata.

Nel frattempo preparate la crema riunendo in una ciotola lo stracchino e la Salsa al Pepe Verde Calve mescolando fino ad ottenere una crema omogenea.



3 Sfornate i dischi di polenta, lasciateli intiepidire leggermente e ricopriteli con la salsa allo stracchino e pepe verde appena realizzata.

