

ANTIPASTI E SNACK

Palline di polenta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

100 ml di acqua
100 ml di latte
1 cucchiaino di sale
150 g di farina per polenta istantanea
50 g di emmenthal
poco pangrattato
abbondante olio di semi.

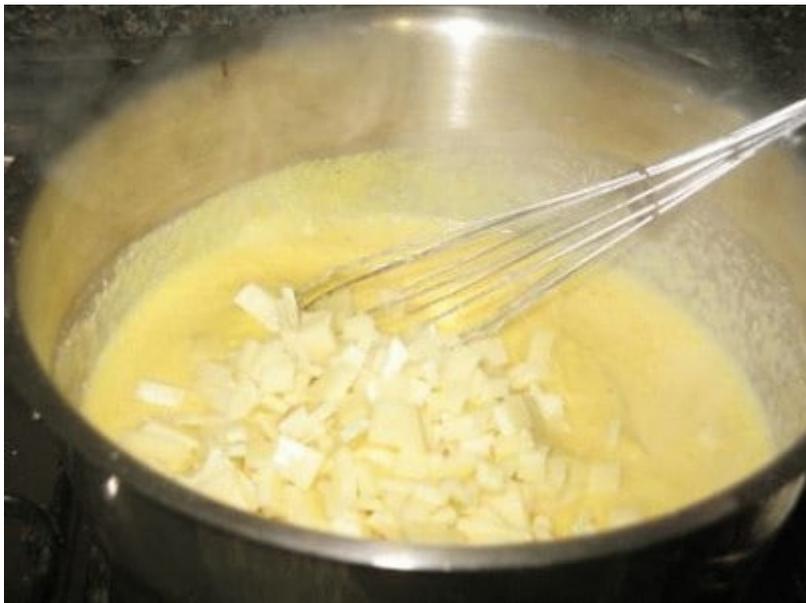
PREPARAZIONE

1 In una casseruola mettete l'acqua il latte e il sale.



2 Tagliare l'emmenthal.

Quando il latte bolle unite la farina di mais e l'emmenthal.



3 Mescolare bene e cuocere per tre minuti.

Trasferire il composto in una teglia foderata di carta forno e fate freddare.



4 Con lo scavino formare delle palline di polenta.



5 Passatele nel pangrattato.

In una pentola portate a temperaturaabbondante olio e frigere le palline di polenta.

