

ANTIPASTI E SNACK

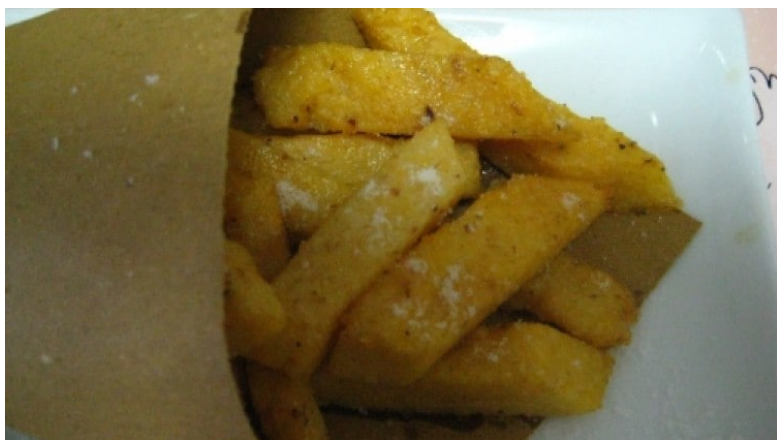
# Chips di polenta al forno

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



## INGREDIENTI

polenta fredda  
olio  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la polenta prima in striscioline, poi in bastoncini, spennellarli con olio.



- 2 Metterli su una teglia foderata di carta forno e cuocerli in forno caldo a 180° per una ventina di minuti e comunque fino a quando risultano dorati.



- 3 Spolverare con sale.

