

ANTIPASTI E SNACK

# Cresciole salate di polenta

di: *ZiaSissy78*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

polenta del giorno prima  
farina q.b.

## PER LA VERSIONE DOLCE

olio per frittura  
zucchero semolato

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



- 2 Prendere la polenta avanzata ed impastare con la farina fino a quando l'impasto non si appiccherà più alle mani (la polenta assorbe tanta farina).

Dividere il composto in palline grandi come mandarini e stenderle con il mattarello.



- 3 Cuocere le cresciole in versione salata su una piastra leggermente unta e servirle con salumi formaggi ecc.



4 Friggere, invece, la versione dolce e, una volta scolate dall'olio, cospargere con abbondante zucchero semolato.





NOTE