

ANTIPASTI E SNACK

# Palline di polenta

di: *gattino2*

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.

