

LE NOSTRE RICETTE

ANTIPASTO

Cestini di Polenta di Mais Biancoperla e alici

Ingredienti per 10 cestini

Farina di Mais Biancoperla 500 gr

Acqua 1,50 l

Filetti di alici sott'olio 2 vasetti

Morlacco 100 gr

Olio evo - sale q.b.



Procedimento

In un paiolo portate l'acqua ad ebollizione, salate e versate la farina a pioggia mescolando con una frusta. Dovrà risultare abbastanza consistente, terminate la cottura. Prendete degli stampini di alluminio (tipo muffin) ungeteli con dell'olio evo e riempiteli con la polenta, pressandola bene e lasciate raffreddare. A questo punto capovolgete gli stampini su una teglia leggermente unta, con un cucchino scavate la parte centrale, dove metterete un paio di alici sgocciolate e del morlacco tagliato a dadini. Infornate a 220° per 10 minuti. Servite i cestini caldi.



CENETAE

commerciale@cenetae.it - www.cenetae.it