

RICCIOLI DI POLENTA ALLO SPECK

Ingredienti

- sale
- burro (30g)
- broccoli (500g)
- speck (60g)
- farina gialla (150g)
- pepe nero
- 4 sottilette
- un dado da brodo

Come si prepara

Preparate la polenta (vedi ricetta), poi versatela su un piano e fatela raffreddare.

Lavate i broccoli e dividete le cime in rosette. Tenete da parte i gambi, pelateli e tagliateli a rondelle.

Ponete in un tegame i broccoli con il burro ed un quarto di dado da brodo, sciolto in mezzo bicchiere di acqua calda.

Fate cuocere per circa 8 minuti, a fuoco lento, fino a quando risulteranno teneri ma ancora croccanti. Aggiungete sale e pepe a fine cottura.

Tagliate la polenta in otto fette e coprite ciascuna con mezza fetta di speck, una cucchiata di broccoli stufati e mezza sottiletta.

Ponete i crostini su una teglia da forno e gratinateli a 200 gradi per 15 minuti.

Servite ben caldo.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

antipasti caldi, stuzzichini, tartine, occasioni speciali, crostini, new, feste, tradizionale,





mediterraneo

