

STUZZICHINI DI POLENTA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- una cipolla
- pomodori pelati (200g)
- basilico
- 3 salsicce fresche
- vino bianco secco (125ml)
- farina gialla (150g)
- pepe nero
- Pisellini Primavera Findus (200g)

Come si prepara

Preparate la polenta (vedi ricetta), versatela su un piano e, dopo averla fatta raffreddare, tagliatela a rombi di 10 cm di lato.

Affettate finemente la cipolla, spellate le salsicce e sbriciolatele. Tagliate i pomodori a dadini.

Soffriggete la cipolla in un tegame con due cucchiaini di olio, quando sarà dorata, aggiungete le salsicce e rosolate il tutto, mescolando spesso.

Irrorate con un bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare.

A questo punto unite i piselli, precedentemente preparati seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, e lasciateli insaporire per 15 minuti a fuoco basso.

Unite i pomodori e tre foglie di basilico, salate e continuate la cottura per altri 15 minuti.

Fate dorare i rombi di polenta sulla piastra del forno, riscaldata a 180 gradi, controllando il colore.

Estraeteli dal forno, disponeteli su un piatto da portata caldo, ricopriteli con il sugo preparato e servite subito.

Difficoltà: 2

Tempo: 40



Gradimento: 2

Tags

antipasti caldi, tartine, occasioni speciali, finger food, snack, spuntino, aperitivo, Stuzzichini di polenta, single, new, feste, tradizionale, mediterraneo