

Кростини из поленты

⌚ 45—55 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Вскипятите воду с маслом, посолите. Добавьте поленту и дайте ей немного покипеть. Добавьте Французские травы. Вмешайте тертый пармезан и периодически помешивайте.
- 2 Застелите противень пергаментной бумагой и выложите на него готовую поленту толщиной в 1-1,5 см. Выпекайте 30 минут при температуре 180°C до золотисто-коричневого цвета. Дайте ей остыть.
- 3 Вырежьте из поленты кростини с помощью круглой формы для печенья. Намажьте на кростини рикотту и песто, выложите моцареллу, черри и вяленые помидоры. Посолите и поперчите. Приправьте солью и перцем, немного сбрызните оливковым маслом и бальзамическим уксусом. Сверху посыпьте свежим базиликом. Приятного аппетита!

Ингредиенты 3 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 л	Вода
20 г	Масло сливочное
200 г	Полента
80 г	Пармезан
Щепотка	♦ Приправа Французские травы
2000 г	Рикотта
7 ст. л.	Песто
200 г	Моцарелла
100 г	Помидоры черри
50 г	Сушеные помидоры
100 г	Помидоры черри
1 стакан	Базилик свежий
2 ст. л.	Масло оливковое
2 ст. л.	Уксус бальзамический
Щепотка	♦ Соль морская
Щепотка	♦ Перец черный молотый

