

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