



Sastojci 3 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 l	Vode
20 g	Maslaca
200 g	Palente
80 g	Parmezana
1 prstohvat ♦	Provansalsko začinsko bilje
200 g	Ricotte
7 žlica	Pesta
200 g	Mozzarella
100 g	Cherry rajčica
50 g	Sušenih rajčica
1 šalica	Svježeg bosiljka
2 žlice	Maslinovog ulja
2 žlice	Balzamičnog octa
1 prstohvat ♦	Himalajska sol
1 prstohvat ♦	Papar šareni u zrnu

Palenta krostini s ricottom, pestom i rajčicama

⌚ 45—55 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Prokuhajte posoljenu vodu s maslacem. Zatim dodajte palentu i pustite da prokuha. Začinite s malo Kotányi provansalske mješavine začina. Umiješajte naribani parmezan i ostavite da nabubri uz povremeno miješanje.
- 2 Lim za pečenje obložite papirom za pečenje i po njemu rasporedite palentu. Treba nanijeti oko 1-1,5 cm debljine. Pecite 30 minuta na oko 180°. Palenta treba biti zlatno smeđe boje. Zatim ostavite da se ohladi i okruglim kalupom za kekse izrežite krostine.
- 3 Sada rasporedite Ricottu i pesto preko krostinia. Na krostine stavite mozzarellu, cherry rajčice i sušene rajčice. Posolite i popaprite te pokapajte s malo maslinovog ulja i balzamičnog octa. Dodajte malo svježeg bosiljka.

