



Polenta crostini

⌚ 45—55 Perc 

Elkészítés

- 1 A puliszkához forraljuk fel a vizet a vajjal és egy kevés sóval. Ezután adjuk hozzá a kukoricadarát, és hagyjuk felforrni. Ízesítsük Kotányi Provence-i fűszersóval. Keverjük bele a reszelt parmezánt, és időnként megkeverve hagyjuk állni.
- 2 Béleljünk ki egy tepsit sütőpapírral, és terítsük rá a puliszkát, körülbelül 1-1,5 cm vastagságban. Süssük körülbelül 30 percig 180 °C-on, amíg aranybarna nem lesz. Ezután hagyjuk kihűlni, és egy süteményes formával vágjunk ki köröket belőle.
- 3 Kenjük meg ricottával és pesztóval az elkészült crostiniket. Helyezzük rá a mozzarellát, paradicsomot és szárított paradicsomot. Sózzuk, borsozzuk, és locsoljuk meg egy kevés olívaolajjal és balzsamecettel. Tegyük a tetejére friss bazsalikomot.

Összetevők 3 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 liter	Víz
20 g	Vaj
200 g	Kukoricadara
80 g	Parmezán
	♦ Provence-i fűszersó
200 g	Ricotta
7 evőkanál	Pesztó
200 g	Mozzarella
100 g	Cherry paradicsom
50 g	Szárított paradicsom
1 csésze	Friss bazsalikom
2 evőkanál	Olívaolaj
2 evőkanál	Balzsamecet
	♦ Tengeri só, durva szemű
	♦ Tarkabors, egész

