

PETITS GÂTEAUX À LA POLENTA



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail grillé 325g



Purée de tomates séchées
au soleil 450g

INGRÉDIENTS

6 

- 250 g polenta
- 10 g de purée roasted garlic Bresc
- 100 g de strattu di pomodoro Bresc
- huile pour la cuisson

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Porter à ébullition un litre d'eau dans une grande casserole avec une pincée de sel. Verser la polenta dans l'eau bouillante en remuant. Baisser le feu et laisser la polenta cuire pendant 10-15 minutes, selon le type, jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et lisse. Remuez fréquemment et ajoutez de l'eau si nécessaire. Retirer la polenta du feu une fois que l'épaisseur souhaitée est atteinte et incorporer l'ail et le strattu di pomodoro. Goûter le mélange et ajuster le goût si nécessaire. Verser la polenta dans un plat ou un récipient graissé et laisser refroidir. Quand la polenta est froide, en couper des tranches régulières et les faire frire dans l'huile chaude pour qu'elles soient croustillantes.