

## GÂTEAUX DE POLENTA AU FROMAGE ET PESTO GENOVESE



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Pesto alla Genovese 450g

### INGRÉDIENTS

10 

- 500 g de polenta instantanée
- 2 litres de bouillon de légumes
- 120 g de parmesan râpé
- Beurre pour graisser
- 150 g de Pesto Genovese Bresc

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Cuire la polenta dans le bouillon jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Ajouter le parmesan. Verser dans un moule et laisser prendre. Servir avec le pesto.