

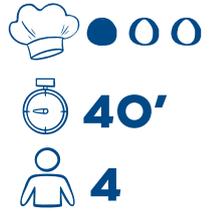


CROSTINI DI POLENTA MARE E MONTI



INGREDIENTI

1 confezione di Condiscoglio Arbi da 450 g
150 g di funghi freschi porcini
250 g di polenta a cottura veloce
1 rametto di timo/nepitella
QB olio extravergine d'oliva
QB sale



- 1 Prepara la polenta seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. A cottura ultimata disponi la polenta in una teglia rettangolare trasparente per un'altezza di circa 2/3 centimetri, e fai raffreddare.
- 2 Pulisci i funghi e tagliali a listarelle. Preriscalda una padella con un filo d'olio, aggiungi i funghi, le erbe aromatiche e mezzo bicchiere d'acqua e cuoci per circa 10 minuti, avendo cura di aggiungere acqua se necessario.
- 3 Unisci in padella il Condiscoglio Arbi ancora surgelato e segui le modalità di cottura riportate sulla confezione.



- 4 Quando la polenta sarà fredda e compatta tagliala a dischetti o a quadratini a tuo piacimento, disponili poi su una gratella calda precedentemente unta con olio, fai quindi abbrustolire ambo i lati.
- 5 Una volta pronti i crostini di polenta, bagnali con il sughetto mare e monti e servili sopra un tagliere rustico, aggiungendo un filo di olio a crudo e una spolverata di erbe aromatiche.