



Le ricette di Monica

per GiocaGiocaGioca

Le polentine

Dosi per 2 porzioni
Ingredienti

- 500 gr di polenta cotta
- 50 gr di grana padano
- 100 gr di formaggio tipo mozzarella o emmental
- verdura di stagione

Fai acquistare ad un genitore la polenta, va benissimo quella istantanea, che si trova al supermercato. Insieme preparatela e lasciatela raffreddare, versandola in una teglia leggermente unta (usa una spatola per spalmarla uniformemente). Lo strato di polenta deve essere alto circa 2 cm. Attenzione alle scottature! Lascia raffreddare fino a farla diventare compatta. Con le formine dei biscotti divertiti a tagliarla. Disponi le figure di polenta così ottenute su una teglia coperta da un foglio di carta da forno. Guarniscile con il grana padano, la verdura tagliata a tocchetti e del formaggio tipo mozzarella o emmental. Accendi il forno a 180° e cuoci per 10 minuti circa. Lascia intiepidire le tue polentine e gustati questo piatto unico!



Stampa su cartoncino in formato A4 e ritaglia. Il file è pensato per essere inserito comodamente in un libro o in un quaderno di ricette