

ANTIPASTI

Toast di polenta al formaggio

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

10 min

■ Ingredienti per 6 persone

Polenta pronta (in vendita sottovuoto)	1 rotolo
Pancetta	12 fettine
Mozzarella piccola	1
Formaggio crescenza fresca	150 g

■ Preparazione

- 1** Affettate il rotolo di polenta ricavandone 12 fette. Ritagliatele a triangolo. Tagliate a fettine la mozzarella e lasciatela sgocciolare sulla carta assorbente.
- 2** Tagliate a pezzetti anche la crescenza fresca. Rosolate la pancetta in una padella antiaderente e scolatela quando è dorata. Scaldate su una griglia rovente la polenta finché l'esterno è croccante.
- 3** Foderate la placca con un foglio di carta da forno e sistemate 6 triangoli di polenta. Farciteli con una fettina di mozzarella, una fettina di pancetta e qualche pezzetto di crescenza.
- 4** Coprite il primo strato dei toast con i triangoli rimasti e aggiungete sulla superficie qualche pezzetto di crescenza e il resto della pancetta.
- 5** Cuocete i toast nel forno già ben caldo e fino al momento in cui i formaggi inizieranno a fondere. Servite subito.