

Crostini di polenta

Crostini van polenta

Antipasti

Calorieën per portie : 270 Kcal

Bereidingstijd : 60 mn

Ingrediënten voor 4 personen :

- 200 g polenta
- 1 L melk
- 200 g champignons
- Carapelli Extra Vierge olijfolie
- Peterselie
- Peper en zout

Bereiding :

- 1** Breng de melk aan de kook met een snufje zout, zet het vuur zachter en voeg de polenta toe. Laat gedurende 40 minuten koken en roer voortdurend.
Giet de polenta in een dunne laag op een ovenplaat en laat afkoelen.
- 2** Maak vervolgens de champignons schoon en snij in fijne plakjes. Bak de champignons op een hoog vuur, in een pan met een beetje olijfolie.
Breng op smaak met peper en zout en bestrooi met peterselie. Snijd de polenta in 4 tot 8 stukken, bedek met champignons en zet ze 10 min. in een op 200°C voorverwarmde oven.
- 3** Voeg enkele druppels olijfolie toe als u de crostini uit de oven haalt en serveer onmiddellijk.

Tip :

Crostini kan u zo eten, of als vervanging voor brood.
Voor een originele toets kan u ze eveneens verrijken met plakjes emmenthal, kaas of zelfs honing.

krediet : © LUXURY GROUP CORPORATE SRL

DAL 1893
Carapelli
FIRENZE