Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Основное блюдо

Полента с моцареллой и томатами

Сложность: Вложить душу

6-8 порций

20 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Полента кукурузная

Способ приготовления:

- В кастрюлю с кипящей подсоленной водой медленно засыпать поленту, добавить сливочное масло и тщательно перемешать. Накрыть крышкой, убавить огонь до минимума и варить 5 минут.
- Переложить поленту в емкость таким образом, чтобы высота слоя составляла 3-4 см. Охладить в течение 30 минут.
- В это время нарезать или натереть моцареллу и томаты.
- Перевернуть емкость с готовой полентой и аккуратно извлечь ее. Кулинарной формой или острым ножом нарезать поленту (кружками, прямоугольниками, треугольниками и т.д.).
- Выложить сверху сыр и томаты. Запекать в духовке при температуре 170-190 °C примерно 3-5 минут до момента, пока сыр не начнет хорошо плавиться.
- Подавать с зеленью.

Image not found or type unknown Image not found or type unknown