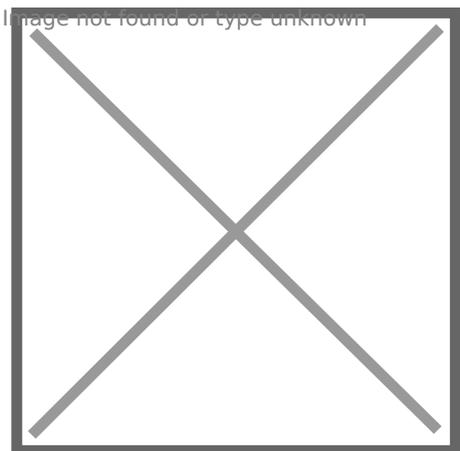


Трюфельная полента с беконом

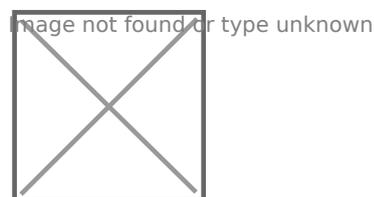
Сложность: Вложить душу

4 порции

45 мин



Продукты Bravolli:



Полента кукурузная

Способ приготовления:

- В кастрюлю с кипящей подсоленной водой медленно засыпать поленту. Убавить огонь до минимума, варить 5 минут.
- Пока варится полента, натереть сыр на терке. Смешать сыр и масло с полентой, переложить в форму для запекания и оставить охлаждаться на 20-30 минут.
- В это время положить гребешки на бекон, плотно свернуть, сформировав рулетики, и закрепить шпажками, чтобы они не раскрутились при запекании.
- Из охлажденной смеси поленты с сыром и маслом вырезать кулинарным кольцом 4 фрагмента, выложить на каждый из них рулет из бекона с гребешком.
- Запекать 3-5 минут в духовке, разогретой до 190-200 °С, бекон должен стать румяным и хрустящим.
- Подавать в горячем виде.

