Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Закуска

Канапе с полентой и слабосоленой рыбой

Сложность: Вложить душу

10-15 канапе

35 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Полента кукурузная

Способ приготовления:

- В кастрюлю с кипящей подсоленной водой медленно засыпать поленту. Убавить огонь до минимума, варить 5 минут. Добавить сливочное масло и натертый сыр, тщательно перемешать, переложить в любую емкость высотой 2-3 см и охладить.
- Из охлажденной смеси поленты с сыром и маслом вырезать ножом для удаления сердцевины яблок нечетное количество цилиндриков (15-17 шт.), выложить на каждый цилиндрик кусочек лосося и сига, соединить шпажкой, проткнув посередине.
- Вымытые листья базилика поместить в чашу блендера, залить оливковым маслом и блендировать 2-3 минуты. Процедить через сито или марлю.
- Налить масло в тарелку, сверху выставить канапе.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

Остатки готовой поленты можно добавлять в супы, котлеты, салаты.

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