

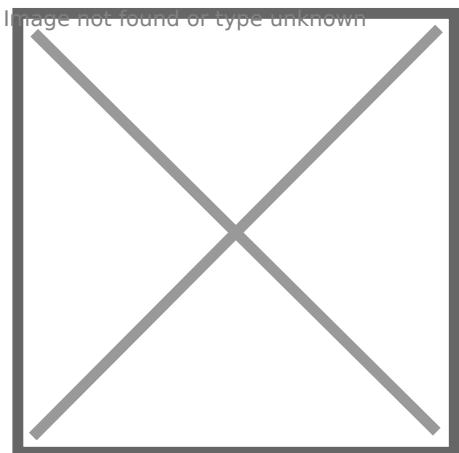
Рецепты Bravolli > Закуска

Канопе с полентой и слабосоленой рыбой

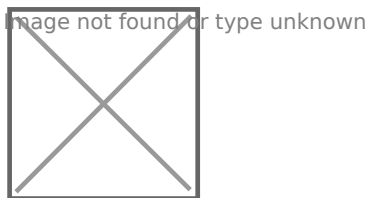
Сложность: Вложить душу

10-15 канопе

35 мин



Продукты Bravolli:

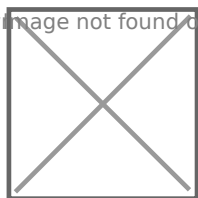
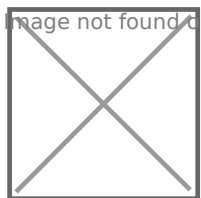


Полента кукурузная

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 цилиндров (15-17 шт.), выложить на каждый цилиндр 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 канопе.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI



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