

TRAMEZZINI DI POLENTA



INGREDIENTI PER 8 TRAMEZZINI

400 gr di Impasto di salsiccia;
500 gr di Polenta cotta;
Broccoletti cotti q.b.;
8 Fette sottili di pancetta tesa

PROCEDIMENTO:

Stendere la polenta calda tra due fogli di carta forno formando uno strato spesso circa 1,5 cm, tagliarla in 4 quadrati poi dividere ogni quadrato in due triangoli. Disporre su ogni triangolo uno strato sottile di salsiccia ed un po' di broccoletti. Coprire con un altro triangolo di polenta ed avvolgere il tramezzino con una fetta di pancetta.

Disporre i tramezzini in una teglia rivestita con carta forno, adagiarla sul distanziatore all'interno del kit forno, coprire con MCSD ed avviare la cottura a fiamma viva per 10 min. poi abbassare la fiamma e cuocere per altri 10 min. Spegnerne il fuoco e lasciare 5 min. in autocottura con MCSD. Servire caldi.

Lorena Vecchini