

Crostoni di polenta



Ingredienti:

polenta avanzata

speck

scamorza

mozzarella

passata pomodoro

gorgonzola

Coprite con Magic Cooker una pentola vuota e riscaldate sul fornello grande a fiamma alta 2 minuti. Mettete la polenta tagliata a dischi spessi circa 1 cm.



Coprite e cuocete a fiamma media 4-5 minuti. Spostate dal fuoco, aspettate 30 secondi e alzate il coperchio. Girate le fette di polenta e sopra mettete un po di passata di pomodoro e mozzarelline con origano, o semplicemente gorgonzola, o un pezzo di scamorza avvolto con una fetta di speck.



Coprite e proseguite la cottura a fiamma media 4 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.