

Sfoglie di polenta croccante

8 novembre 2020

Tempo 1h

Ingredienti

4 persone porzioni

190 g farina di mais giallo per polenta rapida

olio extravergine di oliva

sale

Procedimento

Per la ricetta delle sfoglie di polenta croccante portate a bollore 750 g di acqua con poco sale; versatevi la farina, mescolate con una frusta e cuocete secondo le indicazioni riportate sulla confezione (solitamente una decina di minuti) senza smettere di mescolare.

Ungete un foglio di carta da forno; distribuitevi sopra la polenta appena fatta, copritela con un altro foglio unto e stendetela sottile con un matterello.

Infornate la polenta tra i due fogli a 140-160 °C per 1 ora e 20-30 minuti.

Sfornate, eliminate la carta, spezzate le sfoglie di polenta e servitele come aperitivo, accompagnando a piacere con robiola, pezzetti di acini di uva e erbe, con pasta di olive, con burro morbido insaporito con acciughe.

Ricetta di Carlo Cracco

