Palline di polenta saltate in padella

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: ¼ L
Harina de Maíz: 60 g
Romero: A gusto
Sal: A gusto
Agua: ¼ L

Biscotti de tomates secos

Manteca: 60 g

Salsa

Cebolla: 1 Unidad
Rúcula: 50 g
Tomates cherry: 200 grs.
Queso Parmesano: 100 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* lleve el agua y la leche a hervor.
- Vierta la *harina* de maíz en forma de lluvia, el *romero*, la sal y revuelva constantemente hasta que espese.
- Pase a una placa y deje enfriar.
- Corte esfera con la ayuda de una cuchara noissette.

Salsa

- Corte los tomates en cuartos.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Pique groseramente la *rúcula*
- Con la ayuda de un cuchillo corte el queso en escamas.

- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* con los tomates.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue la *rúcula* y la **polenta**.

Presentación

- Sirva en platos individuales, rocíe con las escamas de parmesano.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/palline-di-polenta-saltate-in-padella