

# CANNAMELA

## Bruschette di polenta



### Ingredienti

- 250g pomodori tondi
- 40g fettine sottili di pancetta
- 600g Polenta Valsugana pronta
- 100g Asiago giovane
- 1/2 cucchiaino rosmarino in foglie CANNAMELA
- qb Pepe Bianco macinato Serie Oro CANNAMELA



Porzioni  
6 persone



Portata  
Antipasto



Tempo  
30 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
294\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** Aprite la confezione di Polenta Valsugana pronta. Tagliate la polenta a fette alte circa 2 cm.
- 2** Con un tagliapasta unto ritagliatela in dischi di 7 cm di diametro.
- 3** Adagiateli sulla placca protetta con carta da forno.
- 4** Distribuite su ogni disco una rondella di pomodoro.
- 5** Aggiungete pezzetti di Asiago e mezza fettina di pancetta.
- 6** Insaporite con un pizzico di pepe bianco macinato Serie Oro CANNAMELA.
- 7** Aromatizzate con una spolverizzata di rosmarino in foglie Serie Oro CANNAMELA.
- 8** Infornate a 200° con funzione grill fino a doratura della pancetta.