

CANNAMELA

Chips di polenta con salsa di fagioli rossi e peperoncino



Ingredienti

- 375g Polenta Valsugana pronta
- qb acqua
- qb pepe nero macinato CANNAMELA
- qb sale
- Ingredienti per salsa:
- 150g fagioli rossi in scatola sgocciolati
- 60g scalogni
- 1 cucchiaino peperoncino macinato CANNAMELA
- 30g olio extravergine di oliva
- qb brodo vegetale



Porzioni
persone



Tempo
30 minuti



Cottura
In forno,
In pentola



Portata
Antipasto



Difficoltà
Media



Kcal per
persona
259*



Preparazione

- 1** Chips: portare a bollore l'acqua con 2 cucchiai di olio, il sale e un pizzico di pepe nero macinato CANNAMELA.
- 2** Versare a pioggia la farina di mais e cuocerla, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 3** Versare la polenta su di un foglio di carta da forno, poi copirla con un altro foglio di carta da forno e con il mattarello stenderla formando un rettangolo alto 3 cm.
- 4** Eliminare il foglio di carta superiore e infornare la polenta a 180° per 15-20 min.
- 5** A metà cottura sformare e tagliare la polenta a fette sottili, come se fosse un pane.
- 6** Dividere le fettine ottenute in triangoli. Rimettere i triangoli di polenta in forno e tostarli per 20 min circa.
- 7** Salsa di fagioli: scaldare l'olio rimasto con gli scalogni tritati finissimi, poi versare i fagioli.
- 8** Aromatizzare con un pizzico abbondante di peperoncino macinato CANNAMELA e il sale, quindi lasciare insaporire 15/20 min.
- 9** Frullare tutto e diluire con alcuni cucchiai di brodo vegetale fino ad ottenere una salsa cremosa.
- 10** Servire le chips di polenta con la salsa.