

Antipasto di polenta

Ingredienti:

8 fette polenta gialla.

8 fette formaggio asiago.

8 acciughe sottolio.

Ricetta:

Grigliate da ogni lato le fette di polenta, che dovranno avere lo spessore di circa un centimetro.

Disponete le fette grigliate in una teglia da forno.

Su ogni fetta di polenta adagiate una fetta di asiago e sopra il formaggio un'acciuga.

Infornate le fette di polenta a 180° per dieci minuti.

Servite appena sfornate come antipasto caldo.