



CUCINA CON NOI!

Chips di mais con doratine e crema di funghi

INGREDIENTI

1 busta di Doratine Melanzane e Scamorza Orogel

500 g di Crema di Funghi in Gocce Orogel

500 ml di acqua

250 g di polenta a cottura rapida

sale q.b.

Preparazione



1

Portare a bollore l'acqua e salare. Versare subito a pioggia la polenta, mescolando con una frusta. Abbassare la fiamma e portare a cottura come indicato in confezione. Stendere la polentina dividendo il composto su due teglie rivestite con carta forno. Coprire con un altro foglio di carta forno. Stendere finissimo con l'aiuto di un matterello. Togliere il foglio superiore e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 20 minuti.

2

Preparare la Crema di Funghi cuocendo le gocce a fuoco medio per una decina di minuti.

3

Friggere le Doratine in olio bollente.

4

Comporre i finger food con la chips di mais, un cucchiaino di crema ai funghi e una doratina.

