





Se avanza Polenta? Ci faccio le crocchette!

Ingredienti:	Preparazione	Foto
<p>Polenta avanzata circa 300 gr, (io ho usato questa della DolomitiFood allo speck) una fetta intera di speck (io sempre DolomitiFood), gorgonzola a pezzetti, formaggio filante a pezzetti</p>	<p>1) Prendete la polenta avanzata ed aggiungete lo speck cubettato piccolo piccolo, mescolate bene e su una superficie piana allargate la polenta, con l'aiuto delle mani umide prelevate un pò di polenta e al centro disponete un pezzetto di formaggio e ovviamente fate in modo che capiti pure il pezzetto di speck. Richiudete e date la forma rotonda.</p>	
<p>Impan di Ariosto, pastella (acqua e farina densa) solitamente uso questa dell'Ariosto ma essendo finita mi son dovuta arrangiare..</p>	<p>2) Facendo attenzione, tuffateli in olio caldo e fateli dorare da ambo le parti. Lasciate gocciolare su carta assorbente e servite. Io le ho sistemate nelle ciotoline da Finger food con accanto le salsine. Una al pepe verde tipo barbecue per chi preferisce una note piccantella, l'altra con della Maionese all'aceto balsamico della Cascina San Cassiano per chi preferisce un sapore morbido e delicato.</p>	
<p>by Scarlett      www.ariosto.it</p>		