

Crostini di polenta, speck e Gruyère

I **crostini di polenta, speck e Gruyère** sono un ottimo antipasto, molto gustoso e versatile. Sono un'alternativa originale alle tartine e possono essere conditi a piacimento. Per prepararli occorre confezionare un **panetto di polenta**, molto semplice da preparare. Clicca sul link per la nostra ricetta base.

I **crostini di polenta, speck e Gruyère** si possono anche preparare un giorno prima e lasciarli in frigorifero fino al momento di gratinarli. Io li amo particolarmente in primavera, quando voglio consumare la polenta avanzata dall'inverno e ne preparo una teglia maxi conditi nei modi più diversi possibile. Sono un ottimo svuotafriigo!

INFORMAZIONI

- 5 persone
- **310Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 5 cipollotti
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 100 ml di Brodo vegetale
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- 50 g di speck
- 80 g di Gruyere
- 600 g di Polenta in panetto

PREPARAZIONE

- Pulire i cipollotti eliminando le radichette e lo strato esterno. Lavarli sotto acqua corrente e affettarne la parte bianca.
- Mettere in un padellino l'olio, i cipollotti e farli dorare su fuoco medio.
- Aggiungere il brodo, un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocere coperto per 5 minuti.
- A fine cottura scoperchiare e saltare per un minuto a fiamma alta. Coprire e tenere da parte.
- Tagliare lo speck a listarelle.
- Grattugiare il Gruyere grossolanamente.
- Affettare il **panetto di polenta** nello spessore di 1 centimetro circa.
- Mettere le fette di polenta in una teglia foderata con un foglio di carta da forno.
- Cospargere le fette di polenta con un pochino di Gruyere, i cipollotti e lo speck.
- Terminare con il Gruyère e una generosa macinata di pepe.
- Cuocere nel forno a 200°C per 10 minuti e servire.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Preparare un panetto di polenta è molto semplice, ma si possono trovare anche già pronti al supermercato o dal fornaio. Scegliere un prodotto di ottima qualità, senza conservanti e con solo polenta come ingrediente.

