Chips di polenta

INGREDIENTI:

ACQUA 400 ml
FARINA DI MAIS100 gr
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVAq.b.
SALE MARINOq.b.
PEPE NEROq.b.
ROSMARINOq.b.

PROCEDIMENTO:

Per preparare le chips di polenta, inizia facendo bollire l’acqua leggermente salata. Una volta che l’acqua è arrivata a bollore versa la farina di mais a pioggia. Mescola continuamente con un mestolo di legno finché la polenta non si sarà addensata: la farina di mais tradizionale impiegherà circa 45 minuti per cuocere, quella istantanea pochi minuti. Quando la polenta è pronta, trasferiscila sopra un foglio di carta forno leggermente oliato e coprila con un altro foglio di carta da forno spennellato con olio. Con un matterello stendi la polenta fino a ottenere un rettangolo dello spessore di circa 3-5 mm e lascia raffreddare per circa 30 min. Con un coppapasta da 4 cm di diametro ricava dei dischi. Trasferisci i dischi di polenta sopra una teglia rivestita con carta forno ben distanziati tra loro. Condisci con sale, pepe, rosmarino e olio. Cuoci in forno preriscaldato a 180 °C per 15-20 minuti o finché le chips non saranno dorate e croccanti.

Stile alimentare: Onnivoro, gluten free, lactose free, vegetariano, vegano

Pranzo, Cena, Spuntino

Antipasti, Contorno

Difficoltà di preparazione: facile

Tempo di preparazione: 30min

Tempo di cottura: 25 min

Costo: basso