Pomì
O Così. O Pomì.

Bastoncini di polenta croccanti

Tempo di preparazione: 165 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Acqua: 1 litro
- Farina di mais: 250 gr
- Olio d'oliva: 1 cucchiaio
- Rosmarino: a piacere
- Sale grosso: a piacere

Frittura

- Olio vegetale:

Preparazione

1. Versate un cucchiaio di olio d'oliva in 1 litro di acqua bollente e aggiungete la polenta, mescolando continuamente con una frusta.
2. Quando la polenta sarà liscia, abbassate il fuoco e continuate la cottura per 30-40 minuti, mescolando di tanto in tanto. Quando la polenta sarà ben soda, toglietela dal fuoco.
3. Imburrate una teglia e adagiateci sopra la polenta, ancora calda, spessa 1 cm, ricoprite con carta da forno e stendete la superficie con un mattarello. Quindi mettetete in frigo la polenta per almeno due ore.
4. La polenta in frigorifero diventerà dura. Quindi è necessario trasferirla su una tavola e tagliarla a bastoncini di circa 2x8 cm.
5. Versate l'olio da cucina in una casseruola, scaldatelo a 180 gradi e sarete pronti per friggere! Vi consiglio di friggere più bastoncini contemporaneamente per 8 minuti. Poi passate i bastoncini pronti su un tovagliolo di carta.
6. Tritate finemente il rosmarino e mescolatelo con il sale grosso. Cospargete il composto sui bastoncini e il vostro antipasto è pronto!
7. Servite i bastoncini ben caldi - e non dimenticate il ***Ketchup Pomì***, si sposa perfettamente con la polenta croccante!

For this recipe we used:

Ketchup 370 gr