



# Crostini di polenta

RICETTA ANTI SPRECO

## Ingredienti:

Polenta del giorno prima

Olio extravergine d'oliva

Affettati e formaggi che ci sono in frigo

## Procedimento:

Prendete la polenta avanzata dal giorno prima e tagliatela a rettangoli simili a crostini.

Disponete ora i crostini ottenuti su una piastra calda o padella antiaderente, unta con un filo d'olio EVO.

Fateli abbrustolire per un paio di minuti per lato fino al raggiungimento della doratura desiderata.

Una volta caldi conditeli e guarniteli come preferite in base agli ingredienti che avete a disposizione in frigorifero. Salumi e affettati, formaggi, verdure, salse...

La polenta è un ingrediente molto versatile che si abbina con qualsiasi alimento!

