



# Stick di polenta

RICETTA ANTI SPRECO

## Ingredienti:

Polenta del giorno prima

Olio extravergine d'oliva

Aromi e spezie

## Procedimento:

Prendete la polenta avanzata dal giorno prima e tagliatela a listarelle sottili.

Disponete ora le listarelle su una teglia da forno rivestita da carta forno. Spennellate con un pò di olio extravergine d'oliva e cospargete con aromi e spezie. Utilizzate le spezie che più preferite in base al vostro gusto personale (se volete potete usare anche del peperoncino per renderli Hot!)

Ora mettete il tutto in forno preriscaldato a 200°C.

COTTURA: 15 MINUTI A 200°C, GLI ULTIMI MINUTI DI COTTURA IN MODALITA' GRILL PER RAGGIUNGERE LA CROCCANTEZZA DESIDERATA!

