

Crostini di polenta e ragù

I **crostini di polenta e ragù** sono un ottimo antipasto, molto gustoso e adatto ai mesi più freddi dell'anno. Per una cena in piedi si possono servire con alcuni stuzzicadenti o piccole forchettine che serviranno a infilzare i cubetti di polenta e intingerli nel ragù.

I **crostini di polenta e ragù** possono essere serviti anche dando una ciotolina di ragù ad ogni commensale e tenendo i cubetti in centrotavola, oppure confezionando dei piccoli bicchierini con polenta e ragù già porzionati.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **290Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**

INGREDIENTI

- 250 g di Polenta
- 50 g di Ragù alla bolognese

PREPARAZIONE

- Tagliare la polenta a fette di circa 1 centimetro abbondante da cui ricavare dei cubetti.
- Foderare una teglia con carta da forno e mettervi i cubetti di polenta.
- Passarli al grill del forno a 250° C fintanto che non risultano uniformemente abbrustoliti, girando i cubetti di tanto in tanto.
- Servire accompagnando con il ragù tiepido.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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

