Полента с молодой морковью и кабачками

Автор: Мухаббат
09.08.2011 07:11 -



Кукурузную крупу отварить в подсоленной воде согласно инструкции на упаковке. Добавить кусочек сливочного либо оливкового масла, перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и дать постоять минут 15.

Натереть на терке твердый сыр (пармезан), добавить к поленте и перемешать. Молодую морковь и молодой кабачок нарезать тоненькими кружками и обжарить на оливковом масле. Выложить на бумажное полотенце и посолить.

Поленту выложить на тарелку при помощи кулинарного кольца (если такого нет, то аккуратно придать форму ложкой), сверху по кругу (чередуя) выложить морковь и кабачки. Украсить веточками зелени и пармезаном.

{jcomments on}