



Vizio & Sfizio

## ***CROSTINI DI POLENTA AL TONNO (antipasto)***

### INGREDIENTI (per 4 persone)

**300 gr. farina gialla per polenta (Mulino Marino)**

**100 gr. pomodori secchi sott'olio (Campisi)**

1 scalogno

prezzemolo

**200 gr. tonno sott'olio (Campisi Salvatore)**

400 gr. fra peperoni, zucchine e melanzane grigliate

olio e.v.o., sale e pepe

### PROCEDIMENTO

Portate ad ebollizione 1 litro di acqua leggermente salata, versate a pioggia la farina gialla e cuocete la polenta per il tempo indicato sulla confezione mescolando in continuazione. Prima di togliere dal fuoco incorporate i pomodori secchi, lo scalogno ed il prezzemolo tutti tritati. Versate la polenta in un contenitore di 15 cm. di diametro e lasciatela raffreddare. Sformatela e tagliatela a fette spesse circa 1 cm. Tostate le fette di polenta in forno per circa 5 minuti e servitele caldissime con il tonno e le verdure grigliate.

Buon Appetito !!!