



Vizio & Sfizio

## ***CROSTINI DI POLENTA CON CREMA DI TONNO (appetizer)***

### INGREDIENTI

**300 gr. farina di mais per polenta (Mulino Marino)**

**1 vasetto di tonno sott'olio (Campisi Salvatore)**

140 gr. formaggio tipo Philadelphia

2 cucchiaini rasi di senape all'antica

2 cucchiaini di succo di limone

2 cucchiaini di vino bianco

2 cucchiaini di erba cipollina tritata

**1 cucchiaino di capperi sotto sale (Bonomo e Giglio)**

peperoncino

sale e pepe

### PROCEDIMENTO

Preparate una polenta come di consueto. Fatela raffreddare in una teglia. Nel frattempo sgocciolate il tonno ed amalgamatelo con il formaggio fresco, schiacciando bene con la forchetta per sminuzzarlo. Unite anche la senape, il succo di limone, il vino, l'erba cipollina ed i capperi dissalati e tritati grossolanamente. Mescolate accuratamente e regolate di sale e pepe.

Tagliate la polenta a rombi, arrostitela su una griglia e servitela con la crema di tonno spolverizzata con del peperoncino tritato.

Buon Appetito !!!