OLIO CUORE

Crostini di polenta con pomodori secchi e nocciole



Ingredienti

- 180 g farina di mais precotta per polenta
- 60 g pomodori secchi sott’olio sgocciolati
- 40 g nocciole tostate
- 100 g di **Maionese Vegetale Cuore Topdown**
- erbe aromatiche
- pepe

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 20''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 392 Kcal**
- **Grassi: 21.5 g**

Preparazione

- Preparare la polenta seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, versarla in una placca foderata con carta-forno unta, livellarla con il dorso di un cucchiaio unto e lasciarla raffreddare. Tagliare la polenta a fette e farla tostare in forno o in padella.

- Distribuire sui crostini di polenta un poco di **Maionese Vegetale Cuore Topdown**, i pomodori secchi e le nocciole tostate tritate grossolanamente. Spolverare con pepe e aromatiche e servire