



U.C.E.R.
UNIONE CUOCHI EMILIA ROMAGNA
ASSOCIAZIONE CUOCHI ESTENSI

TORTINI DI POLENTA ALL'AGLIO E FAGIOLI ALL'UCCELLETTO

INGREDIENTI :

POLENTA PRECOTTA
N° 4 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAV. D'OLIVA
N° 1 CIPOLLA TRITATA FINE
N° 5 SPICCHI DI AGLIO SCHIACCIATI
GR 700 FAGIOLI CANELLINI SCATOLA
SALVIA
GR 800 DI POMODORI PELATI
PARMIGIANO
SALE

PROCEDIMENTO :

Stufare la cipolla con l'olio a fuoco dolce fino a quando non sarà morbida.
Unire l'aglio e rosolare, versare i pomodori schiacciati, aromatizzare con salvia e continuare la cottura a fuoco moderato, quando la salsa sarà cotta unire i fagioli e cuocerli per qualche minuto.
Tagliare la polenta a fettine e tostarla in forno o in padella.
Quando la polenta sarà dorata sfregare spicchi di aglio sulla superficie.
Servire la polenta con i fagioli.