Tranche de polenta Tessinoise

Ingrédients

- Beutel de MAGGI Polenta Tessin 188g
- Tomates
- g Fromage, parmesan, râpé
- El. Basilic frais
- Cuillère à café légèrement nivelée de poivre

Préparation

1. Étaler la polenta chaude selon les instructions de l'emballage sur une plaque à pâtisserie. Étalez sur 1 cm d'épaisseur. Laissez refroidir et couper en carrés.

2. Couper les tomates en tranches et étalez-les sur la polenta. Assaisonner et saupoudrer de fromage.

3. Cuire au four préchauffé à 250 ° C pendant environ 10 minutes.

4. Couper en carrés et garnir de basilic.

Kohlenhydrate	9.55 g
Energie	91.44 kcal
Fette	4.12 g
Protein	5.26 g

40

4 Portions