



La polenta fredda può risultare monotona. In quanti si sono annoiati di prepararla o gustarla nella classica versione con sugo e salsiccia? regalale un tocco di vitalità facendola diventare una perfetta base per delle saporitissime bruschette dal gusto rustico.

### **Ingredienti:**

burro 50 grammi  
polenta 250 grammi  
sale q.b.  
aceto balsamico 2 cucchiaino  
cipollotto 200 grammi  
speck 100 grammi pepe q.b.

### **Preparazione:**

- 1) Taglia la polenta a fette di un centimetro di spessore circa ciascuna. Distribuisci al di sopra di queste ultime 30gr di burro a fiocchetti, aggiustale di sale e pepe e passale al forno già caldo a 200° per 20 minuti.
- 2) Nel frattempo pulisci i cipollotti e taglia in 2 pezzi quelli più grossi, lasciando interi i più piccoli.
- 3) Dividi a metà le fette di speck ed utilizzale per avvolgere, uno per uno, i cipollotti.
- 4) Sistema **cipollotti e speck** in una padella antiaderente con il burro rimasto. Insaporiscili con un pizzico di sale ed una macinata di pepe, coprili con un coperchio e lasciali stufare per 3 minuti; per poi aggiungere l'aceto e lasciarli insaporire per qualche ulteriore minuto prima di terminare la cottura.
- 5) Una volta cotti levali dal fuoco ed adagiali sulle fette di polenta. Servi la polenta con cipollotti e speck ancora calda.