

## Хрустящие палочки из поленты



Время приготовления: 165 min.

Степень сложности: Средний

### Ингредиенты (5 порций)

- **Ингредиенты**
  - Соус с овощами 370g 370 гр
  - Крупная соль по вкусу
  - Розмарин по вкусу
  - Воды 1 литр
  - Кукурузной муки 250 гр
  - Оливкового Масла 1 ст.л.
- ◦ Растительное масло

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. В кипящую воду (1 литр) влейте столовую ложку оливкового масла и всыпьте поленту, постоянно размешивая ее венчиком.
2. Как только полента превратится в однородную массу, уменьшите огонь и продолжайте готовить в течение 30-40 минут, периодически помешивая. Когда полента приобретет твердую консистенцию, снимайте ее с огня.
3. Промаслите противень и выложите на него еще горячую поленту слоем в 1 см. Накройте сверху бумагой для выпечки и пройдитесь по ней скалкой – так вы разровняете поверхность. Затем поставьте поленту в холодильник минимум на два часа.
4. В холодильнике полента станет твердой. Потом вам нужно переложить ее на доску и нарезать на палочки примерно 2x8 см.
5. Налейте в кастрюлю масло для жарки, разогрейте его до 180 градусов. Теперь можно жарить! Советуем обжаривать сразу несколько палочек вместе в течение 8 минут. Готовые палочки выложите на бумажное полотенце.
6. Мелко нарубите розмарин и смешайте его с крупной солью. Посыпьте палочки получившейся смесью – и наша закуска готова!
7. Подавать палочки нужно горячими – и не забудьте про **овощной соус Pomì**, он идеально сочетается с хрустящей полентой!