

## ROUGET SUR POLENTA ARRABBIATA



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Pesto all'Arrabbiata 450g

### INGRÉDIENTS

10 

- Polenta 500g
- Rouget frais
- Bresc pesto all'Arrabbiata
- Fromage / fromage végétalien 180 à 250g, râpé
- Huile d'olive

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire cuire la polenta. Veillez à remuer vigoureusement pour éviter les grumeaux. Une fois la polenta cuite, incorporez la Bresc Arrabbiata, goûtez-la.

Ajoutez le fromage râpé (végétalien) et mélangez à nouveau. Versez la polenta dans un plat ou une plaque bien graissée avec de l'huile. Laissez la polenta prendre au réfrigérateur. Lorsqu'elle est froide, coupez la polenta dans la forme souhaitée.

Faites chauffer une poêle et faites frire la polenta jusqu'à ce qu'elle soit croustillante sur tout le pourtour. Ensuite, faites légèrement frire le rouget dans la poêle. Servir le rouget sur la polenta frite

Garnir d'une cuillerée supplémentaire de Bresc Arrabbiata si vous le souhaitez.