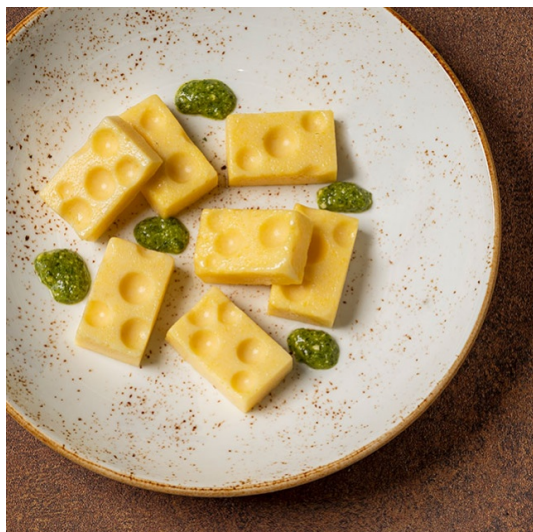


GÂTEAUX DE POLENTA AU FROMAGE ET PESTO GENOVESE



INGRÉDIENTS

10



- 500 g de polenta instantanée
- 2 litres de bouillon de légumes
- 120 g de parmesan râpé
- Beurre pour graisser
- 150 g de Pesto Genovese Bresc ou Pesto Genovese sans ail

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Pesto alla Genovese 450g



Bresc Pesto alla Genovese sans ail 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Cuire la polenta dans le bouillon jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Ajouter le parmesan. Verser dans un moule et laisser prendre. Servir avec le pesto.