Crostoni di polenta con Prugne caramellate

Ingredienti:

500gr polenta taragna istantanea
60g Prugne della California
1 cipolla rossa
Zucchero di canna



Preparazione:

Iniziate la ricetta cuocendo la polenta taragna. Quando si sarà addensata stendetela a raffreddare in una teglia foderata di carta forno. Ricavate dalla polenta fredda dei rettangoli precisi e grigliateli.

Dedicatevi adesso alle prugne, che dovrete tagliare in piccoli pezzi, come anche la cipolla rossa.

Ripassate la cipolla in padella con un goccio d'olio. Dopo alcuni minuti aggiungete 2 cucchiai di zucchero di canna e le Prugne della California tagliate.

Impiattate disponendo sul piatto la polenta calda e sopra le Prugne della California e cipolle caramellate.