KIKKOMAN

Chips di polenta con maionese agli agrumi

Tempo totale **20 Min** **5 Min** Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura **180-240 Min** Tempo di attesa

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per le patatine:

1 l	di acqua o brodo vegetale
400 g	di polenta
75 g	di parmigiano grattugiato
15 g	di crema al tartufo
55 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
2 g	di pepe macinato
	Olio di girasole per friggere

Per la maionese agli agrumi:

100 g	di uovo intero
10 g	di scorza di limone
12 g	di scorza d'arancia
60 ml	Salsa Ponzu - una Miscela di Salsa di Soia, Aceto ed Aroma di Limone Kikkoman
10 g	di aglio tritato
5 g	di sale
700 ml	di olio di girasole

In aggiunta:

10	spicchi di limone
10 g	di fiocchi di sale affumicato

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Porta l'acqua o il brodo vegetale a ebollizione in una pentola. Aggiungi gradualmente la polenta mescolando per evitare la formazione di grumi. Fai sobbollire a fuoco basso per circa 10 minuti continuando a mescolare di tanto in tanto. Poi condisci con la Salsa di Soia Kikkoman, pepe, parmigiano e crema di tartufo.

Passaggio 2

Versa la polenta su una Teglia Gastronorm 1/1 foderata con carta forno, stendila e lascia raffreddare in frigorifero per 3-4 ore.

Passaggio 3

Aggiungi in un frullatore l'uovo, la scorza di limone, la scorza d'arancia, la Salsa Ponzu Kikkoman, l'aglio e il sale. Quindi mescola brevemente. Imposta il frullatore sulla velocità più bassa e versa l'olio a filo fino a ottenere una maionese spessa e cremosa.

Passaggio 4

- Una volta che il composto di polenta si sarà solidificato, taglialo a forma di chips (circa 1,5 cm di spessore) con un coltello affilato e friggi in olio caldo a 175 °C per 5 minuti fino a doratura.

Passaggio 5

Servi le chips con la maionese, spicchi di limone e sale affumicato.