



ברמונדי ישראלי על מצע פולנטה ואספרגוס | מאת הבלוגרית דניאל עמית

⌚ **זמן הכנה:** 30 דק' 🍴 **מס' סועדים:** 1-2

אופן הכנה

- **פולנטה** - מחממים את החלב והשמנת המתוקה עד לרתיחה. מוסיפים לאט לאט את קמח התירס וכפית שטוחה של מלח. תוך כדי מערבבים כדי שלא ייווצרו גושים. רגע לפני שהפולנטה מוכנה מכניסים 30 גרם חמאה ו-50 גרם גבינת פרמזן מגורדת ומערבבים עד למרקם אחיד
- **דג** - צורבים משני הצדדים עם 25 גרם חמאה, ארבע עלי מרווה ומלח גס
- **אספרגוס** - מורידים את הרבע התחתון של האספרגוס. מקפיצים עם קצת שמן זית ומלח גס. כשהוא מוכן מפזרים עליו שבבי פרמזן

מצרכים

- לדג**
- 1 פילה ברמונדי ישראלי
 - 25 גרם חמאה
 - ארבע עלי מרווה
 - מלח גס
- לפולנטה ולאספרגוס**
- 1 ליטר חלב
 - 1 ליטר שמנת מתוקה
 - 1 כוס קמח תירס
 - כפית מלח דק
 - 30 גרם חמאה
 - 50 גרם גבינת פרמזן מגורדת
 - אספרגוס
 - שמן זית
 - מלח גס