

Polenta ai 4 formaggi

La **polenta ai 4 formaggi** è un ricco primo piatto che sposa il sapore delicato della polenta a quello della fonduta di formaggi. E' un piatto che si comincia a gustare con i primi freddi, ottima in autunno e inverno.

La **polenta ai 4 formaggi** può essere servita anche come piatto unico, poichè contiene tutti i nutrienti per un pasto completo, ricco e gustoso. I formaggi indicati possono essere sostituiti con i vostri preferiti, nelle medesime proporzioni, a seconda del gusto personale.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **460Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**

INGREDIENTI

- 20 g di Emmentaler
- 40 g di Gorgonzola dolce
- 20 g di Fontina
- 20 g di Parmigiano Reggiano
- 2 cucchiai di latte
- Noce moscata
- 500 ml di acqua
- 5 g di sale grosso
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 125 g di farina di mais per polenta a cottura rapida

PREPARAZIONE

- Ridurre l'Emmentaler, il gorgonzola e la fontina a cubetti. Grattugiare il Parmigiano Reggiano.
- Mettere i formaggi in un pentolino antiaderente, coprire con il latte e scioglierli a fiamma molto bassa. Unire una grattugiata di noce moscata e tenerli in caldo al coperto.
- Nel frattempo preparare la polenta. Mettere a bollire una capace pentola con l'acqua, verificandone l'esatta proporzione sulla confezione del tipo di farina utilizzata. Unire il sale grosso, l'olio extravergine di oliva e versare a pioggia la farina mescolando continuamente con una frusta per evitare che si formino grumi. Cuocere mescolando continuamente a fiamma media per il tempo indicato per il tipo di farina scelto.
- Quando la polenta è pronta suddividerla fra due piatti, appiattirla con un cucchiaio e fare una piccola conca al centro in cui disporre i formaggi fusi. Cospargere il Parmigiano e servire immediatamente.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Il tempo di cottura è stato calcolato utilizzando una farina di mais a cottura rapida di circa 5 minuti. Solitamente la proporzione fra la farina e l'acqua è di 1 a 3, ovvero 1 parte di farina e 3 parti d'acqua. Con 125 grammi di farina io utilizzo solitamente 500 ml di acqua perchè mi piace la polenta piuttosto morbida.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare formaggi vegetariani (con caglio vegetale) al posto di quelli indicati.