

Polenta gratinata ai formaggi

La **polenta gratinata ai formaggi** è un ottimo primo piatto a base di formaggio, che unisce la squisitezza della polenta al sapore del formaggio e alla gratinatura in forno.

Con la sua dorata crosticina la **polenta gratinata ai formaggi** può essere servita anche come gustoso piatto unico. I formaggi indicati possono essere sostituiti con un qualsiasi altro formaggio a piacimento, sia a pasta semidura, sia morbido, tipo gorgonzola.

La **polenta gratinata ai formaggi** è un'ottima ricetta per consumare tutti i piccoli avanzi di formaggio che abbiamo spesso nel frigorifero.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- 450Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 20 g di Fontina
- 20 g di Gruyere
- 40 g di Asiago
- 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
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Eliminare la buccia dai formaggi e tagliarli a piccoli cubetti.
- 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 e versare a pioggia la farina mescolando continuamente con una frusta per evitare che si formino grumi.
- Passare al cucchiaio di legno e cuocere mescolando continuamente a fiamma media per il tempo indicato per il tipo di farina scelto. Verso fine cottura unire i formaggi.
- Quando la polenta è pronta suddividerla in due pirofile da porzione che possono andare nel forno e cospargere con il Parmigiano grattugiato.
- Passare sotto il grill del forno finchè non risulta ben dorata.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, 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.

Se avanza è possibile conservare la polenta così condita nel frigo, ben coperta, per un giorno. Prima di gustarla riscaldarla nel forno a 200° C per 5-10 minuti.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza solo formaggi prodotti con caglio vegetale.