

• POLENTA & CO. •

Polenta con Gorgonzola dolce, uova e pancetta



ricetta
media



più di
60 min.



sfiziosità

Ingredienti

280 gr di Gorgonzola dolce Dop
4 uova
4 noci di burro
80 gr pancetta tagliata a listarelle
Per la polenta:
900 gr di acqua

100 gr di latte
80 gr di farina gialla
1 noce di burro
sale q.b.

Preparazione

Mettete a bollire l'acqua salata con il latte e la noce di burro.

Versate a pioggia la farina mescolando spesso e cuocete per circa 45 minuti.

Nel frattempo rosolate la pancetta in una padella, togliete il grasso in eccesso e tenete in caldo. Ricavate con un mestolo una cupola di polenta. Disponetela sul piatto, appiattitela leggermente e posizionate sopra una fetta di Gorgonzola e poi ancora un po' di polenta.

In una padella sciogliete il burro e cuocete le uova.

Una volta cotte, disponetele sulla polenta e cospargetele di pancetta rosolata.

In stagione, arricchite il piatto con lamelle di tartufo bianco o nero.