

• POLENTA & CO. •

## Polenta liquida con spuma di Gorgonzola



ricetta  
media



30 min.



sfiziosità

### Ingredienti

350 gr acqua  
60 gr Farina per polenta

250 gr di Ricotta  
100 gr di Gorgonzola Piccante IGOR

### Preparazione

Preparare la polenta classica lasciandola della consistenza di una crema. Passare al mix la Ricotta e il Gorgonzola piccante. A parte montare il latte fino a formare la schiuma per il cappuccino. Prendere una fetta di pan cassetta. Tagliare a cubetti di 4-5 millimetri e farne dei crostini in padella con un filo d'olio. Servire preferibilmente in bicchierini trasparenti. Adagiare la polenta sul fondo e ricoprire con la crema ottenuta con Ricotta e Gorgonzola. Aggiungere qualche piccolo crostino. Per finire livellare i bicchierino con la spuma di latte e spolverare con un pizzico di cannella.