

• POLENTA & CO. •

## Lasagnette di polenta con Gorgonzola e pomodorini



ricetta  
media



30 min.



sfiziosità

### Ingredienti

300 gr. di farina di polenta rossa  
200 gr. di Gorgonzola dolce  
3 pomodorini a cubetti  
1 cipolla

timo  
rosmarino  
olio EVO  
sale e pepe

### Preparazione

Prepariamo la polenta adagiandola in un tegame in cui dovrà riposare per circa un giorno. Una volta raffreddata, la affettiamo e la facciamo soffriggere in una pentola antiaderente con un cucchiaino di olio d'oliva.

Nel frattempo prepariamo un soffritto a base di olio e trito di cipolle; raggiunta la doratura aggiungiamo i pomodorini cubettati.

Saliamo a piacere il condimento. Affettiamo il Gorgonzola dolce.

Impiattiamo alternando polenta, Gorgonzola e pomodorini.

Guarniamo le lasagnette con timo e rosmarino. Inforniamo il nostro piatto per circa dieci minuti a 180°. Guarniamo il piatto a piacere con un rametto di timo.