

Rondelle di polenta con fonduta al Gorgonzola dolce



ricetta
media



più di
60 min.



sfiziosità

Ingredienti

400 gr farina di mais
400 gr Gorgonzola Dolce Igor
50 g formaggio grattugiato
olio di oliva q.b.

sale q.b.
1600 ml acqua
100 gr burro
panna liquida

Preparazione

In circa 1,6 l di acqua versate una manciata di sale e un cucchiaino di olio. Versate la farina di mais appena l'acqua comincia a bollire e mescolate in modo continuato per far sì che non si attacchi alla pentola e non si formino grumi. Quando la polenta è pronta stendetela su un foglio di carta da forno, livellatela e lasciatela riposare. Dopo circa un'ora tagliatela in rondelle aiutandovi con un bicchiere. Adagiate le rondelle all'interno di una pirofila precedentemente imburrata.

Nel frattempo mettete a scaldare dolcemente il burro e la panna, una volta che il burro sarà sciolto aggiungete il Gorgonzola Dolce Igor a pezzettoni e mescolatelo.

Regolate la consistenza con del formaggio grattugiato e del sale a vostro gusto.

Aggiungete alla pirofila la vostra fonduta di Gorgonzola e spolverizzatela con del formaggio grattugiato. Gratinate la polenta in forno per circa 10 minuti a 180° fino a quando si forma una crosticina croccante e gustosa.