



Polenta pasticciata col formaggio

[Del 28/06/2006 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Polente & cuscus](#)]

Ingredienti: Polenta, 200 g. di fontina, 50 g. di burro, Parmigiano grattugiato.

Tagliate a fettine regolari la polenta, stesa all'altezza di un centimetro. Tagliate a fettine anche il formaggio. Imburrate bene una pirofila, ponete sul fondo uno strato di fette di polenta, coprite con fettine di formaggio su cui spargerete qualche fiocchetto di burro. Alternate gli strati e terminate con una strato di polenta su cui metterete ancora dei fiocchi di burro e una spolverata di formaggio grattugiato. Passate poi in forno finché la polenta sarà ben crostata.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]