



Crocchette di polenta

[Del 19/08/2002 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Polente & cuscus](#)]

Ingredienti: 4 persone: 1 litro d'acqua, 100 gr di farina gialla, 150 gr di fontina o groviera, farina bianca, uovo sbattuto, pangrattato, sale, olio per friggere.

Portate ad ebollizione l'acqua salata. Fate cadere a pioggia la farina e, mescolando, fate cuocere per 20 minuti fino a che si staccherà dalle pareti della pentola. Con un cucchiaino bagnato, formate delle palline di polenta e mettete nel centro un cubetto di formaggio. Lasciate raffreddare le palline ripiene di formaggio, poi infarinatele, passatele nell'uovo sbattuto, nel pangrattato; friggetele nell'olio caldo.

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