



Crema di polenta al formaggio

[Del 06/09/2008 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Polente & cuscus](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 400 g di formaggio tipo caciottina dello spessore di circa 1 cm, 350 g di farina gialla, 1 dl di panna, una noce di burro, sale.

Portate ad ebollizione mezzo litro di acqua salata. Versatevi la farina mescolando bene per evitare la formazione di grumi, aggiungete la panna e cuocete a fuoco lento per 40 minuti. Aggiungete quindi il formaggio tagliato prima a fette e poi a listarelle e fatelo fondere. Mantecate con il burro e disponete in piatti fondi. Servite bollente con crostini di pane tostato.

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