

Polenta ai formaggi

La polenta può essere cucinata in 1000 modi, una ricetta classica rivisitata modernamente è la “Polenta ai formaggi”.

Ingredienti per quattro persone:

- una confezione di polenta istantanea da 500 gr, burro gr. 40, fontina gr. 100, circa 200 gr. di formaggio fondente (es. le sottilette), gr. 150 circa di formaggio caprino gr. 50 di parmigiano grattugiato, 3 cucchiaini di latte.

Procedimento:

- preparare la polenta secondo le istruzioni indicate sulla confezione; versatela sul piano del tavolo (precedentemente inumidito) stendetela poi con il piatto di un coltello bagnato fino ad ottenere uno strato alto un centimetro.

Con un bicchiere ricavarne dei dischi; tagliate la fontina a quadratini, e riducete il formaggio fondente a listarelle.

Imburrate una teglia antiaderente adagiatevi uno strato di polenta copritelo con la fontina, poi mettete altre fette di polenta, sulle quali disporrete metà del grana grattugiato e i caprini a pezzetti.

Continuate con uno strato di fette di polenta che ricoprirete di formaggio fondente a listarelle.

Coprire il tutto con la polenta avanzata sbriciolata, spolverizzare il grana rimasto e distribuire il burro restante a fiocchetti. Su tutto versare il latte. Mettete nel forno caldo a 250° per 15 o 20 minuti, fino a che sulla superficie non si sarà formata una crosta dorata.

Questo piatto può essere preparato a casa e consumato nel camper, basta avere l'accortezza di tagliare a freddo la polenta che potrà poi essere riscaldata nel fornello del camper coprendo la teglia con un foglio di alluminio.

Chi non ha il fornello, può ottenere lo stesso risultato con una padella o teglia antiaderente e relativo coperchio, avendo prima versato quattro/cinque cucchiaini di latte nel fondo del recipiente.

Buon appetito!