

POLENTA AI QUATTRO FORMAGGI DI DANIELA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- sale
- burro (50gr)
- Fontina (100gr)
- mozzarella (300gr)
- Gorgonzola (100gr)
- farina gialla (250gr)
- Parmigiano Reggiano grattugiato

Come si prepara

Preparare la polenta o, in alternativa, potete usare il tipo già pronto.

Tagliare la polenta in fettine sottili disporle in una pirofila imburrata ponendo una fetta di polenta, uno strato di gorgonzola, una fetta di polenta, uno strato di fontina, un'ultimo strato di polenta ed infine la mozzarella.

Cospargere la superficie di Parmigiano Reggiano grattugiato e di burro a fiocchetti.

Passare in forno caldo a 250 gradi fino a formare una crosta dorata.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

ricette utenti, polenta, polenta ai quattro formaggi, polenta bianca