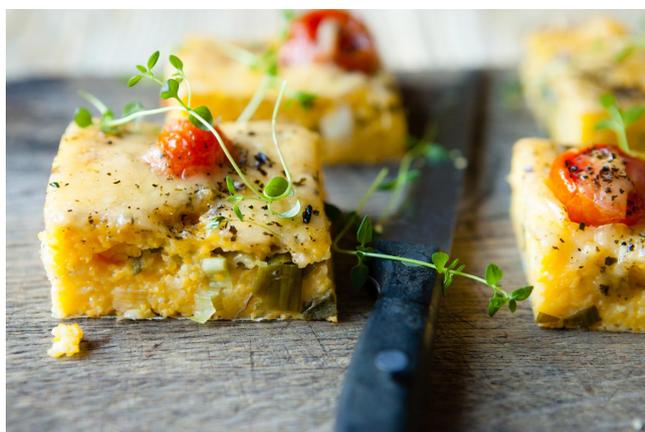




Ricetta per Polenta gratinata



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 30 min

Ingredienti:

- 300 g polenta istantanea RIEPPER
- 1,5 l acqua
- 1 Cu di sale
- 2 Cu olio di oliva
- burro
- 5 spicchi di aglio
- 5 foglie di salvia
- Parmigiano o pecorino o altro formaggio a piacere

Preparazione:

Portare ad ebollizione acqua, sale ed olio. Fare scendere a pioggia la polenta e sbattere con una frusta.

Cuocere la polenta per circa 5 min. rimestando bene, e abbassando il calore.

Rosolare in olio e burro l'aglio e la salvia.

Ungere una pirofila che possa andare in forno. Adagiarvi uno strato di polenta, l'olio insaporito ed il formaggio grattugiato o a fettine. Procedere a strati fino all'esaurimento degli ingredienti.

Mettere in forno caldo, possibilmente sotto una griglia, e lasciarvi la polenta per circa 15 min., fino a che il formaggio abbia preso un colore dorato.