

TARTINE DI POLENTA, FORMAGGI E FRUTTA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
2 PERSONE				

INGREDIENTI:	
200 g	Polenta rapida
90 g	Gorgonzola
90 g	Crescenza
40 g	Radicchio risso
5-6	Gherigli di noce
3	Cucchiaini di mostarda di frutta
	Sale
	Pepe

PREPARAZIONE:

Portate a bollore, in una pentola, $\frac{1}{2}$ litro scarso di acqua. Unite un pizzico di sale, versate la polenta a pioggia e cuocete, mescolando, per 10 minuti. Quindi stendete la polenta cotta in una teglia, pulite le foglie di radicchio, lavatele, asciugatele e spezzettatele. Tagliuzzate i pezzi di mostarda in cubetti. Dividete il gorgonzola, privato della crosta e la crescenza a tocchetti. Tagliate la polenta con uno stampino per ricavare delle tartine. Scaldate il forno a 200°C. allineate le tartine sulla teglia e infornate, con carta da forno, per 3 minuti. Completate metà tartine, e ancora calde con pezzetti di radicchio, crescenza e noci, e le altre con i pezzi di gorgonzola e mostarda. Spolverate con pepe e servite.