Polenta ai quattro formaggi

Preparazione

Portare ad ebollizione l'acqua, salare ed aggiungere l'olio. Versare a pioggia la farina e girare energicamente. Se si dovessero formare dei grumi, frullare con un frullatore ad immersione. Mescolare e portare a cottura in circa 40/45 minuti.

Prima di togliere dal fuoco aggiungere il burro e 50 g di gorgonzola. Versare la polenta in una pirofila (40 X 50 cm circa) quindi condire con i cubetti di taleggio e fontina. A parte, sciogliere il restante gorgonzola con 2 cl di latte e versarlo sulla polenta. Spolverare con il parmigiano e gratinate in forno fino a quando non si formi una doratura uniforme. I tipi di formaggi possono essere sostituiti secondo i propri gusti.

Consigli & Curiosità

Servire in abbinamento con Alto Adige Cabernet Merlot Doc o in alternativa con Capriano del Colle Marzemino Doc

Federico Borghese