

# Polenta ai 4 formaggi

La **polenta ai 4 formaggi** è un ricco primo piatto che sposa il sapore delicato della polenta a quello della fonduta di formaggi. E' un piatto che si comincia a gustare con i primi freddi, ottima in autunno e inverno.

La **polenta ai 4 formaggi** può essere servita anche come piatto unico, poichè contiene tutti i nutrienti per un pasto completo, ricco e gustoso. I formaggi indicati possono essere sostituiti con i vostri preferiti, nelle medesime proporzioni, a seconda del gusto personale.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **460Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**

## INGREDIENTI

- 20 g di Emmentaler
- 40 g di Gorgonzola dolce
- 20 g di Fontina
- 20 g di Parmigiano Reggiano
- 2 cucchiai di latte
- Noce moscata
- 500 ml di acqua
- 5 g di sale grosso
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 125 g di farina di mais per polenta a cottura rapida

## PREPARAZIONE

- Ridurre l'Emmentaler, il gorgonzola e la fontina a cubetti. Grattugiare il Parmigiano Reggiano.
- Mettere i formaggi in un pentolino antiaderente, coprire con il latte e scioglierli a fiamma molto bassa. Unire una grattugiata di noce moscata e tenerli in caldo al coperto.
- Nel frattempo preparare la polenta. Mettere a bollire una capace pentola con l'acqua, verificandone l'esatta proporzione sulla confezione del tipo di farina utilizzata. Unire il sale grosso, l'olio extravergine di oliva e versare a pioggia la farina mescolando continuamente con una frusta per evitare che si formino grumi. Cuocere mescolando continuamente a fiamma media per il tempo indicato per il tipo di farina scelto.
- Quando la polenta è pronta suddividerla fra due piatti, appiattirla con un cucchiaio e fare una piccola conca al centro in cui disporre i formaggi fusi. Cospargere il Parmigiano e servire immediatamente.

## STAGIONE

Gennaio, febbraio, ottobre, novembre, dicembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Il tempo di cottura è stato calcolato utilizzando una farina di mais a cottura rapida di circa 5 minuti. Solitamente la proporzione fra la farina e l'acqua è di 1 a 3, ovvero 1 parte di farina e 3 parti d'acqua. Con 125 grammi di farina io utilizzo solitamente 500 ml di acqua perchè mi piace la polenta piuttosto morbida.



### VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare formaggi vegetariani (con caglio vegetale) al posto di quelli indicati.