

# Polenta al forno

La **polenta al forno** è un ottimo primo piatto che unisce la squisitezza della polenta al sapore del formaggio e alla gratinatura in forno. Con la sua dorata crosticina, la **polenta al forno** può essere servita anche come gustoso piatto unico. Il tempo di cottura è stato calcolato utilizzando una farina di mais a cottura rapida di circa 5 minuti.

La **polenta al forno** è ottima anche per riciclare gli avanzi di formaggio, che possono anche essere mescolati. Il gruyere può essere sostituito con un qualsiasi altro formaggio a pasta semidura o anche morbida, tipo gorgonzola.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **400Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 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
- 30 g di Gruyere grattugiato
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

## PREPARAZIONE

- 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 e versare a pioggia la farina mescolando continuamente con una frusta per evitare che si formino grumi.
- Passare al cucchiaio di legno e cuocere mescolando continuamente a fiamma media per il tempo indicato per il tipo di farina scelto. Verso fine cottura unire il Gruyere.
- Quando la polenta è pronta suddividerla in due pirofiline da forno da porzione e cospargere con il Parmigiano grattugiato.
- Infornare sotto il grill fintanto che non si forma una bella crosticina dorata.
- 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

Se avanza è possibile conservare la polenta così condita nel frigo, ben coperta, per un giorno. Prima di gustarla riscaldarla nel forno a 200° C per 5-10 minuti.



### VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza solo formaggi prodotti con caglio vegetale.