TOAST DI POLENTA AL FORMAGGIO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 rotolo di polenta pronta (in vendita sottovuoto),
- 12 fettine di pancetta,
- 1 mozzarella piccola,
- 150 g di formaggio crescenza fresca.

Affettate il rotolo di polenta ricavandone 12 fette.
Ritagliatele a triangolo.
Tagliate a fettine la mozzarella e lasciatela sgocciolare sulla carta assorbente.
Tagliate a pezzetti anche la crescenza fresca.
Rosolate la pancetta in una padella antiaderente e scolatela quando è dorata.
Scaldate su una griglia rovente la polenta finché l'esterno è croccante.
Foderate la placca con un foglio di carta da forno e sistemate 6 triangoli di polenta.
Farciteli con una fettina di mozzarella, una fettina di pancetta e qualche pezzetto di crescenza.
Coprite il primo strato dei toast con i triangoli rimasti e aggiungete sulla superficie qualche pezzetto di crescenza e il resto della pancetta.
Cuocete i toast nel forno già ben caldo e fino al momento in cui i formaggi inizieranno a fondere.
Servite subito.