

GNOCCHI DI POLENTA ALLA FONTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 polenta da 500 g, alta 2 cm,
- 150 g di formaggio fontina,
- 20 cl di panna da cucina,
- 100 g di formaggio parmigiano,
- 60 g di burro,
- 1 pizzico di noce moscata,
- sale,
- pepe.

Ritagliate con uno stampino rotondo dei dischetti dalla polenta.

Scaldare il burro in una padella e frigate gli gnocchi così ottenuti.

Affettate la fontina e grattugiate il parmigiano.

In una terrina sbattete la panna con sale, pepe e noce moscata.

Imburrate una pirofila e su questa disponete gli gnocchi spolverandoli con il parmigiano grattugiato.

Coprite con la fontina e con la panna, fate cuocere in forno precedentemente scaldato per 12 minuti circa a 180°C.