LASAGNE DI POLENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di polenta pronta ,
- 250 g di speck,
- 200 g di formaggio emmenthal tagliato a dadini ,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato.

Tagliate la polenta a fette molto sottili disponetele a strati in una teglia da forno alternando con le fette di speck e dadini di formaggio.
Cospargete col parmigiano grattugiato e cuocete in forno a 220° per 15 minuti.