POLENTA AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di farina gialla,
- 150 g di formaggio gorgonzola,
- 150 g di burro,
- formaggio grattugiato,
- sale.

Fate una polenta piuttosto soda con un litro e un quarto d'acqua.
Travasatela, ancora calda, in scodelle o ciotole individuali che possano essere messe al forno.
Al centro di ognuna mettete un pezzetto di burro fresco affondandolo un po' nella polenta, e sopra adagiatevi una fettina o un pezzettino di gorgonzola del tipo grasso.
Passate in forno caldo, finché burro e gorgonzola siano completamente fusi.
Servite il formaggio grattugiato a parte.