POLENTA CONCIA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di farina di polenta di granturco,
- 200 cl di acqua bollente,
- sale,
- 100 g di burro,
- 250 g di formaggio fontina affettato,
- 50 g di pancetta affumicata tritata finemente,
- 200 g di fagioli lessi.

Versare 600 g di farina di polenta di granturco in 2 litri di acqua bollente salata.
Cuocere finché la polenta sarà tenera.
Unire 100 g di burro, 250 g di fontina affettata, 50 g di pancetta affumicata tritata finemente e 200 g di fagioli lessi.
Cuocere per 10' a fiamma dolce, rimescolando.
Aggiustare di sale e servire.