POLENTA FRITTA AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fette di polenta fredda,
- 200 g di formaggio gorgonzola piccante,
- 100 g di burro,
- olio di semi vari.

Tagliate la polenta fredda a fette alte un dito.
Fate scaldare in una padella molto larga abbondante olio e intanto mescolate uniformemente il gorgonzola piccante ed il burro ammorbidito: devono risultare cremosi e omogenei.
Friggete le fette di polenta dalle due parti, dovranno essere ben croccanti, quindi toglietele dalla padella, fatele asciugare e spalmatele con il composto di formaggio.
Togliete il grasso di cottura dalla padella, sistematevi le fette, copritele con un coperchio e fate scaldare a fiamma bassissima finché il formaggio si sarà completamente sciolto.
Servite ben caldo come inconsueto antipasto o stuzzicante primo piatto.