CROSTINI DI POLENTA CON LE NOCI

Ingredienti:

- polenta già pronta,
- fontina valdostana a fette,
- un po' di burro,
- peperoncino in polvere,
- gherigli di noci.

Tagliare la polenta a rettangoli da disporre su una teglia appena unta di burro.
Su ogni pezzo mettere una fetta di fontina, un pochino di burro e spolverizzare di peperoncino.
Passare in forno caldo molto rapidamente e, prima di servire, decorare ogni crostino con un gheriglio di noce.