

# GNOCCHI DI POLENTA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di farina gialla,
- 50 g di burro,
- 40 g di formaggio grattugiato,
- sale,
- 1 pizzico di pepe.

Fate una polenta piuttosto morbida; versatela sul tavolo di marmo e stendetela all'altezza di un centimetro.

Quando è fredda tagliatela a dischetti con l'orlo di un bicchiere bagnato.

Imburrate un piatto da forno piuttosto largo e allineatevi i dischetti a cerchi concentrici.

Poi fate un secondo strato di polenta tralasciando il cerchio più esterno e così via, dando una forma piramidale.

Cospargete su tutto il formaggio grattugiato, un pizzico di pepe e vari fiocchetti di burro.

Lasciate dorare in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti.

Servite.