GNOCCHI DI POLENTA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di polenta di mais fredda,
- 100 g di burro,
- 150 g di ricotta affumicata grattugiata,
- sale.

Tagliate la polenta a dadini regolari di circa un cm, tuffateli in abbondante acqua salata in ebollizione e lasciateli cuocere per tre o quattro minuti.

Intanto fate fondere il burro e quando gli gnocchi sono pronti, scolateli, versateli nei piatti e sgocciolatevi il burro, completando il condimento con la ricotta grattugiata.

Serviteli caldissimi.