POLENTA CONCIA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina gialla,
- 200 cl di latte,
- 200 g di formaggio fontina,
- 200 g di burro,
- 50 g di formaggio groviera,
- sale.

Cuocere la polenta nel latte salato per circa 30 minuti, mescolando sempre.
Aggiungere fontina e groviera affettati sottilmente e farli fondere bene.
Versare la polenta nel piatto da portata e coprirla con il burro fuso.
Servire subito.