CROSTINI DI POLENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 grosse fette di polenta avanzata,
- 4 fette di mortadella tagliata spessa,
- 4 fette di pancetta affumicata piuttosto sottili,
- 4 fette di formaggio fontina,
- 4 cucchiaini di grana grattugiato,
- 50g. di burro,
- 2 uova,
- mezzo cucchiaino di curry,
- noce moscata,
- sale.

Fate rosolare le fette di polenta in una casseruola con il burro spumeggiante, finché saranno ben dorate da entrambe le parti.

Salatele leggermente.

Adagiate quindi su ogni fetta di polenta prima la pancetta, poi la mortadella e infine il formaggio.

Abbassate la fiamma, coprite il recipiente e lasciate fondere il formaggio.

Sbattete le uova in una terrina insieme con il grana, il curry e una grattata di noce moscata.

Suddividete il preparato sulla polenta nella casseruola, fate rapprendere le uova per 5 minuti circa, poi servite, ben caldo.