

# Crocchette Di Polenta

Preparare una polenta usando poco sale nell'acqua di cottura. Levarla dal fuoco ed unire il formaggio a dadini, mescolare e lasciar intiepidire. Con le mani unte d'olio formare delle palline. Mescolare il parmigiano con alcuni cucchiaini di pangrattato e rotolarvi le crocchette. Disporle in una teglia ben oleata e gratinarle in forno caldo a 220 gradi per circa 15 minuti finché avranno assunto un colore dorato.

## Ingredienti

250 G Farina Di Mais Per Polenta  
300 G Formaggio Toma Fresco  
50 G Formaggio Parmigiano Grattugiato  
Pangrattato  
Sale  
Olio D'oliva

## Note

Preparazione: 75 minuti.