

# Crostini Di Polenta Con Le Noci

Tagliare la polenta a rettangoli da disporre su una teglia appena unta di burro. Su ogni pezzo mettere una fetta di fontina, un pochino di burro e spolverizzare di peperoncino. Passare in forno caldo molto rapidamente e, prima di servire, decorare ogni crostino con un gheriglio di noce.

## Ingredienti

Polenta Gi? Pronta  
Formaggio Fontina A Fette  
Burro  
Peperoncino In Polvere  
Gherigli Di Noci

## Note

Preparazione: 25 minuti.