

# Crostini Di Polenta

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. Vino in abbinamento proposto: Piave - Raboso.

## Ingredienti

4 Fette Grandi Polenta Avanzata  
4 Fette Mortadella Tagliata Spessa  
4 Fette Pancetta Affumicata (fette Piuttosto Sottili)  
4 Fette Formaggio Fontina  
4 Cucchiaini Formaggio Grana Grattugiato  
50 G Burro  
2 Uova  
1/2 Cucchiaino Curry  
1 Grattata Noce Moscata  
Sale

## Note

Luogo: Veneto.