

Gnocchi Di Polenta (2)

Tagliate la polenta a dadini regolari di circa un cm, tuffateli in abbondante acqua salata in ebollizione e lasciateli cuocere per tre o quattro minuti. Intanto fate fondere il burro e quando gli gnocchi sono pronti, scolateli, versateli nei piatti e sgocciolatevi il burro, completando il condimento con la ricotta grattugiata. Serviteli caldissimi.

Ingredienti

1000 G Polenta Di Mais Fredda
100 G Burro
150 G Ricotta Affumicata Grattugiata
Sale

Note

Preparazione: 15 minuti.