

Gnocchi Di Polenta Alla Fontina

Ritagliate con uno stampino rotondo dei dischetti dalla polenta. Scaldare il burro in una padella e frigate gli gnocchi così ottenuti. Affettate la fontina e grattugiate il parmigiano. In una terrina sbattete la panna con sale, pepe e noce moscata. Imburrate una pirofila e su questa disponete gli gnocchi spolverandoli con il parmigiano grattugiato. Coprite con la fontina e con la panna, fate cuocere in forno precedentemente scaldato per 12 minuti circa a 180 gradi.

Ingredienti

1 Polenta Da 500 G Alta 2 Cm
150 G Formaggio Fontina
20 Cl Panna Da Cucina
100 G Formaggio Parmigiano
60 G Burro
1 Pizzico Noce Moscata
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 20 minuti.