

Gnocchi Di Polenta

Fate una polenta piuttosto morbida; versatela sul tavolo di marmo e stendetela all'altezza di un centimetro. Quando ? fredda tagliatela a dischetti con l'orlo di un bicchiere bagnato. Imburrate un piatto da forno piuttosto largo e allineatevi i dischetti a cerchi concentrici. Poi fate un secondo strato di polenta tralasciando il cerchio pi? esterno e cos? via, dando una forma piramidale. Cospargete su tutto il formaggio grattugiato, un pizzico di pepe e vari fiocchetti di burro. Lasciate dorare in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti. Servite. Vini di accompagnamento: Erbaluce Di Caluso DOC, Breganze Pinot Bianco DOC, Colli Martani Trebbiano DOC.

Ingredienti

350 G Farina Gialla
50 G Burro
40 G Formaggio Grattugiato
Sale
1 Pizzico Pepe

Note

Preparazione: 45 minuti.