

## POLENTA A SORPRESA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina di mais bramata,
- 2 uova,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 mozzarella,
- 150 g di formaggio emmenthal,
- burro,
- sale,
- 3 cucchiaini di pangrattato.

Preparate una polenta piuttosto morbida.

Tagliate a cubetti molto piccoli la mozzarella e l'emmenthal.

Sbattete le uova con il parmigiano grattugiato, aggiungete i formaggi a dadini e mescolate con cura.

Versate il composto in una teglia imburata e cosparsa di pangrattato, distribuite in superficie del burro a fiocchetti.

Cuocete in forno a 180° per 30 minuti circa.