

POLENTA CON LA FONDUTA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di farina gialla,
- fonduta,
- tartufo,
- 40 g di burro,
- sale.

Preparate una fonduta un po' fluida.

Fate la polenta piuttosto soda.

Quando è pronta, aggiungete il burro e mescolate.

Bagnate con acqua fredda uno stampo antiaderente a forma di anello, riempitelo di polenta e pressatela.

Rovesciate sul piatto da portata.

Al centro dell'anello versate la fonduta in modo che trabocchi e scivoli sulla polenta.

Cospargete con lamelle di tartufo nero.