

POLENTA PASTICCIATA ALLA VALDOSTANA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina gialla,
- 300 g di formaggio fontina,
- 80 g di burro,
- 80 g di formaggio grattugiato,
- sale,
- 1 pizzico di pepe.

Preparate una polenta piuttosto soda.

Fatela raffreddare e tagliatela a fette.

Tagliate a fettine anche la fontina.

In una pirofila imburrata disponete uno strato di polenta, sopra mettete la fontina, spolverizzate di formaggio grattugiato e distribuite alcuni fiocchetti di burro.

Continuate a fare strati alternati finendo con uno di polenta.

Cospargete con alcuni fiocchetti di burro e un pizzico di pepe.

Passate in forno preriscaldato a 180°C, lasciate gratinare.