

# CROCCHETTE DI POLENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina di mais per polenta
- 300 g di formaggio toma fresca
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- pangrattato
- sale
- olio d'oliva

Preparare una polenta usando poco sale nell'acqua di cottura.

Levarla dal fuoco ed unire il formaggio a dadini, mescolare e lasciar intiepidire.

Con le mani unte d'olio formare delle palline.

Mescolare il parmigiano con alcuni cucchiari di pangrattato e rotolarvi le crocchette.

Disporle in una teglia ben oleata e gratinarle in forno caldo a 220 gradi per circa 15 minuti finché avranno assunto un colore dorato.