

ANTIPASTI

Crostini di polenta

Tradizione: Veneto

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Polenta avanzata	4 fette grandi
Mortadella tagliata spessa	4 fette
Pancetta affumicata (fette piuttosto sottili)	4 fette
Formaggio Fontina	4 fette
Formaggio grana grattugiato	4 cucchiaini
Burro	50 g
Uova	2
Curry	1/2 cucchiaino
Noce moscata	1 grattata
Sale	

Preparazione

- 1 Fate rosolare le fette di polenta in una casseruola con il burro spumeggiante, finché saranno ben dorate da entrambe le parti. Salatele leggermente.
- 2 Adagiate quindi su ogni fetta di polenta prima la pancetta, poi la mortadella e infine il formaggio. Abbassate la fiamma, coprite il recipiente e lasciate fondere il formaggio.
- 3 Sbattete le uova in una terrina insieme con il grana, il curry e una grattata di noce moscata. Suddividete il preparato sulla polenta nella casseruola, fate rapprendere le uova per 5 minuti circa, poi servite, ben caldo. Vino in abbinamento proposto: Piave - Raboso.