

Crostini di polenta al gorgonzola e noci

Un'idea facile e veloce per l'antipasto di Capodanno. Potete utilizzare della polenta che cuoce in pochi minuti per una ricetta-lampo oppure armarvi come ho fatto io di paiolo in rame (la nonna approverebbe) e ...olio di gomito! A voi la scelta!

Ingredienti:

500 g di farina di mais per polenta

2 lt d'acqua

150 g di burro di eccellente qualità

50 g di grana grattugiato

500 g di gorgonzola dolce

2 cucchiaini di crema di latte fresca

sale, pepe

noci qb

Procedimento:

Preparate una polenta piuttosto soda cuocendo la farina con 2 litri scarsi d'acqua per circa 45 minuti continuando a mescolare. Prima di toglierla dal fuoco unite il burro e il grana grattugiato. Versatela in una teglia oleata e con una spatola stendetela allo spessore più o meno di un centimetro livellandone la superficie. Lasciatela raffreddare. Nel frattempo, in una ciotola amalgamate il gorgonzola con la crema di latte facendone quasi una crema. Quando la polenta si è ben raffreddata con uno stampino della forma che preferite ritagliatela a dischetti che spalmerete con la crema al gorgonzola e decorerete con un gheriglio di noce, sale e pepe. Ponete in forno preriscaldato a 180°. Dopo circa 10-15 minuti i vostri crostini avranno assunto un bel colore giallo oro e saranno pronti per essere serviti in tavola!