

Ricetta semplice per una polenta aromatica

Preparazione: fino 45 min

N° di porzioni: 4

Difficoltà: Facile

Calorie a persona: 678

Ingredienti

150 g di farina di mais o semolina (o preparato di polenta)

100 g di Gorgonzola

500 ml di passato di verdura

500 ml di latte intero

1 cucchiaino da tè di burro salato

foglie di salvia

sale

1 noce moscata

Preparazione

Riscaldare il passato di verdure fino ad ebollizione, quindi aggiungere il latte e il burro.

Aggiungere sale e noce moscata.

Aggiungere gradualmente la polenta mescolando costantemente.

Cuocere a fuoco basso per 20-25 minuti mescolando regolarmente.

Tagliare la Gorgonzola a cubetti e aggiungere alla polenta insieme alla salvia a fine cottura.