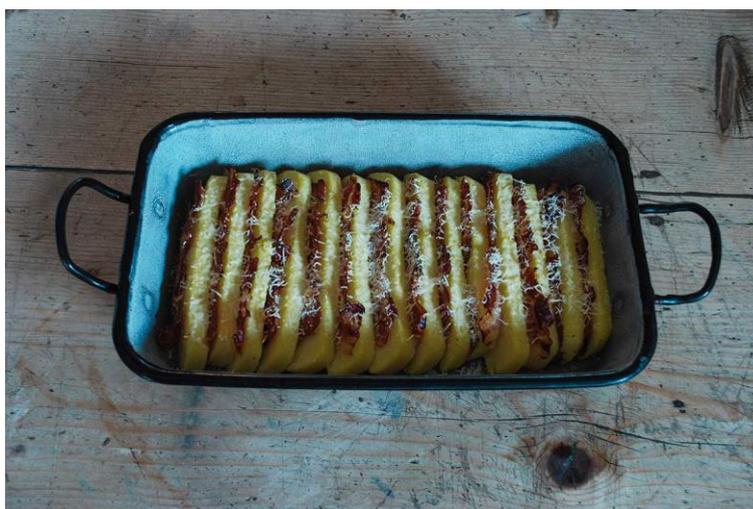




ALL'OPERA IN TRENTO DAL 1870

POLENTA, PANCETTA E FORMAI



INGREDIENTI

Dosi per 4 buongustai/e

500 g di polenta integrale
3 l di acqua
250 g pancetta
200 g formaggio duro del Trentino
grattugiato
50 ml olio d'oliva
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

Versate a pioggia la farina in una pentola con l'acqua salata in ebollizione. Fate cuocere la polenta a fuoco sostenuto, mescolando per ca. 40 min. o comunque fino a che il tutto diventi denso.

Rovesciate la polenta cotta su un tagliere e livellate la sua superficie con il retro di un cucchiaio. Lasciatela raffreddare.

Tagliate la pancetta a fettine sottili e fatela rosolare con dell'olio d'oliva.

Affettate intanto la polenta. Ungete una teglia da forno e disponete in successione uno strato di fette di polenta, uno di pancetta, una spolverata di formaggio e di pepe.

Mettete in forno preriscaldato a 190°C per ca. 20 min. e servite in tavola.