

PRIMI PIATTI

Margottini alla bergamasca

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

300 g di semolino giallo
200 g di groviera
120 g di burro
750 ml di brodo di carne
4 cucchiai di formaggio grana grattugiato
8 tuorli d'uovo
4 cucchiai di pane grattugiato
sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere il brodo in una casseruola e porre su fiamma viva. Quando alza il bollore, versarvi poco per volta e sempre mescolando tutto il semolino, badando di non fare grumi. Continuare la cottura su fuoco moderato e sempre mescolando, per circa 30 minuti, finché la polentina sarà ben cotta; toglierla dal fuoco e unire 80 g di burro, il grana e una forte pizzicata di pepe, mescolare energicamente amalgamando bene gli ingredienti. Imburrare otto stampini ("margottini") a pareti piuttosto alte e spolverizzarli di pane

grattugiato, badando che vi aderisca bene; tagliare a fettine molto sottili il groviera; mettere in uno stampino un poco di polentina e con un cucchiaino bagnato stenderla foderando il fondo e le pareti del recipiente. Porre sulla polenta tante fettine di groviera quanto basta per ricoprirla tutta; poi versare sul groviera un tuorlo d'uovo badando di non romperlo, salarlo poco e ricoprirlo con una fettina di groviera, chiudere l'apertura con un poco di polentina facendola aderire ai bordi.

Quando tutti gli stampini saranno pronti, accomodarli su una placca e metterli in forno già caldo (190° C) lasciandoli per 7-8 minuti; levarli quindi dal forno, sformarli e accomodarli sul piatto di portata; servire subito.