

ANTIPASTI E SNACK

Crostini di polenta fontina e stracchino

di: *Chiaragiubbo*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

polenta
150 g di fontina
150 g di stracchino
1 pugno di parmigiano grattugiato
burro per ungere la teglia.

PREPARAZIONE

1 Preparete la solita polenta e stendetela, tagliatela a quadrotti e tagliate a fette la fontina.



- 2 Imburrate una teglia e cominciate a mettere i quadrotti di polenta e su ciascuno fettine di fontina e di stracchino fino a esaurimento degli ingredienti.





3 Cospargete di parmigiano e infornate fino a completa gratinatura.

