

PRIMI PIATTI

Polenta al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Valle d'Aosta](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [85 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **polenta al forno** è un classico della cucina della Val d'Aosta ma che, con nomi diversi, pervade le cucine di tutto il nord Italia con farcie diverse e con mille varianti.

La polenta al forno era un modo per poter riutilizzare la polenta preparata per accompagnare altri piatti, di solito stufati di carne, in modo creativo e soddisfacendo i palati di tutti i componenti della famiglia utilizzando gli ingredienti che erano più disponibili nella dispensa.

Altre ricette con la polenta? Eccole:

[polenta concia](#)
[crostini di polenta](#)

PER LA POLENTA

FARINA DI MAIS GIALLO 1 kg

ACQUA 4 l

SALE 1 cucchiaino da tavola

INGREDIENTI

FONTINA 200 gr

FORMAGGIO LATTERIA 100 gr

BURRO 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 30

gr

SALE

PEPE NERO

Preparazione

- 1 Portate a bollore due litri d'acqua salata e versate a pioggia la farina mescolando con energia, affinché non si formino grumi.

Man mano che si mescola e la cottura avanza, la polenta si inspessisce.

Continuate a mescolare energicamente per tutto il periodo di cottura, che sarà di almeno 40 minuti, quando cioè la polenta si staccherà facilmente dalle pareti della pentola (meglio se un paiolo di rame o di ghisa).





2 Trasferite la polenta cotta in una pirofila o uno stampo rettangolare a bordi alti.

Livellatela bene e lasciatela freddare affinché assuma una forma regolare, quindi tagliatela a fette.





3 Imburrate una pirofila e disponete sul fondo uno strato di polenta.

Affettate la fontina ed il formaggio latteria e distribuiteli sopra la polenta.





4 Distribuite dei fiocchetti di burro e continuate alternando gli strati di polenta e formaggio.





5 Realizzato un ultimo strato con la polenta, fiocchetti di burro e parmigiano grattugiato.



6 Infornate a 180°C per circa 40 minuti o fino a doratura della superficie. Lasciate riposare la polenta al forno per cinque minuti fuori dal forno, sporzionatela e buon appetito!

