



## **Gnocchi di polenta al gratin**



### **Ingredienti per 4 persone**

350 g	Farina di mais
200 g	Polpa di vitello
100 g	Prosciutto cotto
n° 2	Cucchiari di maionese
n° 1	Cucchiaino di Parmigiano Reggiano grattugiato
n° 1	Cucchiaino di Olio Extravergine di Oliva
q.b.	Sale e pepe
q.b.	Noce moscata

### **Preparazione**

1. Preparare la polenta unendo la farina di mais con 1,25 dl di acqua salata.
2. Nel frattempo far rosolare la carne in una padella antiaderente con un cucchiaino di olio extravergine di oliva e unire il prosciutto cotto tagliato sottile.
3. Aggiustare di sale, pepe, noce moscata e unire il composto alla polenta aggiungendo la maionese.
4. Stendere su un piano di lavoro la polenta e formare uno strato spesso circa un centimetro e con un coppa pasta ritagliare dei dischi e disponeteli in una pirofila leggermente unta con un filo d'olio.
5. Cospargerli con abbondante Parmigiano Reggiano grattugiato e passarli in forno preriscaldato a 190 °C per 15 minuti.
6. Servire ben caldi con una macinata di pepe.