



Crostini di polenta e Salsiccia con Pepe Valle Maggia e fondue di formaggio

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 600g Polenta Ticinese
- 400g Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- 320g Gruyère DOP e di Vacherin fribourgeois DOP
- 600ml latte
- 4cun fecola di patate
- q.b. sale
- q.b. pepe

Preparazione

1. Scaldare una bisticchiera di ghisa e, quando è rovente, abbassare leggermente la fiamma.
2. Grigliare le fette di polenta da entrambi i lati.
3. Mentre si abbrustolisce la polenta, privare la Salsiccia con Pepe Valle Maggia del budello e sbriciolarla.
4. Scaldare 2 cucchiai di olio d'oliva in una padella antiaderente e far rosolare la salsiccia per 5-6 minuti finché risulterà dorata e croccante.
5. Tagliare il Gruyère ed il Vacherin fribourgeois a tocchetti.
6. Sciogliere la fecola con 4 cucchiai di latte; scaldare il latte rimasto in una casseruola con una presa di sale e una macinata di pepe; unire il Gruyère e far cuocere mescolando fino a che il formaggio si è sciolto e la salsa addensata.
7. Tagliare la polenta a bastoncini, guarnirla con la Salsiccia con Pepe Valle Maggia e servirla con la fonduta.