



Stick di polenta con fonduta di gorgonzola

A differenza di quello che si possa pensare, la polenta è ottima anche d'estate. Se preparata nei modi giusti, può diventare uno stuzzichino ideale all'interno di un aperitivo



Stick di polenta con fonduta di gorgonzola (Foto © Paola Alemanno).

Gli **stick di polenta con fonduta di gorgonzola** sono un finger food buonissimo e goloso, molto semplice da preparare e perfetti per un aperitivo oppure per rendere felici i bambini.

La **polenta** è un piatto unico originario del nostro Paese a base di **farina di mais**. Si tratta di una pietanza molto ricca e sostanziosa che in passato costituiva le basi della cucina povera.

Diffusissima nel nord Italia – ma anche in molti altri paesi del mondo – generalmente si prepara nel periodo invernale abbinata a un sugo di carne, di pesce, di funghi o a formaggi fusi, anche se in altre vesti può diventare uno stuzzichino ideale all'interno di un aperitivo estivo.

Polenta anche d'estate

A differenza di quello che si pensi, la polenta è ottima anche d'estate: quando si raffredda e si compatta, si può fare a cubetti e aggiungere all'insalata oppure cucinare frita, al forno o alla griglia, aggiungendo ingredienti freschi come pomodorini, basilico e olive.

In questo caso, ho ricavato dei bastoncini di polenta e li ho passati sotto il grill del forno per renderli croccanti come delle patatine da intingere in una fonduta di gorgonzola dolce.

Gorgonzola: il Re dei formaggi

Il [gorgonzola](#) è un formaggio DOP erborinato – cioè volutamente ricco di muffe e fermenti lattici – originario dell'omonimo comune in provincia di Milano, da cui prende il nome. È un formaggio vaccino a pasta molle, dal sapore deciso e particolare che difficilmente piace a tutti.

Ma un uso moderato sembrerebbe far molto bene alla salute, soprattutto perché è uno dei formaggi stagionati più digeribili, aiuta la flora intestinale ed è ricco di vitamine.

**Data di creazione**

15/07/2019

Autore

paola-alemanno