

# Polenta brianzola au Parmigiano Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



## Ingrédients

150 g [Parmigiano Reggiano](#) râpé

1 l 3/4 eau salée

500 g semoule de maïs

150 g beurre

6 gousses d'ail

ou 1 oignon

4 feuilles de sauge

sel, poivre

## Préparation

Dans une marmite d'eau bouillante salée, préparez la polenta au beurre. Mettez en réserve. Rissolez les gousses d'ail ou l'oignon avec la sauge. Ajoutez-les à la polenta. Découpez des tranches de polenta à la cuillère, rangez-les dans un plat creux très chaud en alternant les couches avec de grosses poignées de Parmesan.

Dans la région du lac de Côme, on mélange la semoule de maïs à celle de sarrasin. On assaisonne, non au Parmesan, mais au vieux fromage « bitto » de montagne. La saveur en est très appétissante et forte.

Préparez une polenta. Ajoutez-y la crème et les 2/3 du beurre. Durant ce temps, découpez le fromage en tranches moyennes. Faites fondre le reste du beurre dans une poêle et rissoler les tranches de fromage (s'il est trop humide, poudrez-le d'un peu de farine). Disposez le fromage frit sur un plat de service, servez-le en même temps que la [polenta](#).