



Ingredienti per 4 persone :
350 grammi di farina di mais
1 tartufo nere
200 g di pecorino di Norcia stagionato
40 grammi di burro
sale q.b.

Portare ad ebollizione 1 litro e mezzo di acqua, salare e versarvi a pioggia la farina di mais, avendo cura di mescolare bene per evitare la formazione di grumi.

Cuocere per circa 40 minuti finché la polenta non diventa di consistenza morbida.

Nel frattempo tagliare a scaglie il tartufo ben pulito ed a lamelle il pecorino.

Una volta pronta, versare un primo strato di polenta su una pirofila imburrata, cospargervi alcune lamelle di pecorino, qualche fiocco di burro e alcune scaglie di tartufo. Proseguire con gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti. L'ultimo strato deve essere di sola polenta e pecorino.

Cuocere in forno a 180° C per 20-25 minuti circa, finché sulla polenta non si sarà formata una crosticina croccante.

