

MARGOTTINO DI POLENTA RIPIENO DI TUORLO D'UOVO

INGREDIENTI:

750 GRAMMI FARINA GIALLA

2 LITRI D'ACQUA

TUORLI D'UOVO N 10

N° 2 UOVA

100 GRAMMI GRANA GRATTUGIATO

SALE QB

PROCEDIMENTO:

Mettere a bollire l'acqua, salare e versare a pioggia la farina gialla, far cuocere per circa 1 ora, 1 ora e ½ togliere dal fuoco e far raffreddare. Impastare la polenta con 2 uova e il grana grattugiato, formare delle palline da 100/110 grammi metterle negli stampini precedentemente imburrati e passati nella farina gialla, formare un buco centrale e riporre il tuorlo d'uovo chiudere con altra polenta e riporre in forno a 200° per 10/12 min.