
Polenta di formenton ai formaggi e erbe (*Nazzareno Belleggia Pieve Fosciana*)

Preparare un trito di erbe (menta, timo, erba cipollina, finocchio selvatico...) fare marinare in olio extravergine con un pizzico di sale e pepe. Tagliare a cubetti due fette spesse di formaggio (pecorino e vaccino) e una fetta di pancetta. Preparare la polenta di formenton otto file facendola cuocere per quaranta minuti, mestando in modo che non attacchi sul fondo. A cottura ultimata unire la pancetta e il formaggio facendo amalgamare bene.

Servire la polenta posandovi sopra una fetta di caprino e un cucchiaino di intingolo di erbe.