Cupole di polenta con speck e provola

Ingredienti per 4 persone:

350 gr.di farina gialla
120 gr.di speck a fette
250 gr.di provola
500 ml.di latte
50 gr.di farina 00
60 gr.di burro
150 gr.di parmigiano grattugiato
sale e pepe

Preparazione

Portate a bollore 1,2 litri d'acqua leggermente salata, versatevi la farina gialla, cuocete 45 minuti, mescolando con una frusta per evitare grumi. Tagliate a striscioline lo speck, conservate quattro fette intere per la decorazione. Rosolate lo speck a listarelle in una padella insieme con 10 gr.di burro, unitelo alla polenta, mescolate con un cucchiaio, distribuite il composto in quattro stampini monoporzione a cupola e teneteli al caldo.
Sciogliete il burro rimasto in una padella, versate la farina bianca, fatela tostare 5 minuti finché sarà dorata, versateci sopra il latte, poco per volta, mescolando, regolate di sale e pepe, cuocete la besciamella 10-12 minuti circa, spegnete il fuoco.
Rosolate le fette di speck in una padella, senza condimento, 2 minuti.
Tagliate la provola a dadini regolari, unite alla besciamella il parmigiano e la provola.
Mescolate finché i formaggi si saranno completamente sciolti.
Sformate le cupole nei piatti individuali, versate sopra la salsa. Decorate con le fette di speck croccante e servite