Polenta ai quattro formaggi con pancetta

Ingredienti per 4 persone

350 gr. di farina di mais bramata

20 gr. di burro

80 gr. di fontina

100 gr. di gorgonzola

1 mozzarella

50 gr. di grana grattugiato

1 cucchiaio di olio di oliva

1,5 cucchiaini di sale grosso

50 gr. di pancetta

pepe bianco in grani

Portate a bollore 1,4 litri di acqua in un paiolo di rame, aggiungete il sale grosso e l'olio d'oliva. Abbassate la fiamma al minimo, versatevi a pioggia la farina di mais, mescolando con una frusta a mano per non formare grumi. Cuocete la polenta per 90 minuti mescolandola con un cucchiaio di legno, rovesciatela su un tagliere di legno. Livellatela con il dorso di un cucchiaio bagnato con acqua fredda, lasciatela intiepidire, tagliatela a fettine di 1 cm. di spessore, riscaldare il forno a 250 gradi. In un padellino fate soffriggere la pancetta in fette e quando e' croccante tenela a parte per guarnire

Imburrate una terrina che possa andare anche in tavola. Tagliate la mozzarella a fettine, asciugatela con carta assorbente da cucina. Riducete a fettine sottili la fontina. spezzettate grossolanamente il gorgonzola.

Stendete uno strato di polenta nella terrina. allineatevi le fettine di fontina e di mozzarella. Unite il gorgonzola a tocchetti, spolverizzate con una macinata di pepe, coprite i formaggi con le fettine di polenta rimaste. Distribuitevi il grana grattugiato, infornate per 15 minuti.

Sfornate e servite subito, dopo aver guarnito con le fettine di pancetta soffritta.