

Polenta "lè balotè"

Farina gialla, sale, burro, formaggio "bagòs" stracchino o gorgonzola q.b.

Preparare la polenta. Prenderne un pò e, modellandola a mò di palla, mettervi in mezzo il formaggio. Dorarla sulla graticola o nel forno. Servire dividendo la palla a metà, con un pezzetto di burro.