



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Assolette



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **pentola, tegame**

### **Ingredienti**

- 1 l di brodo vegetale
- 300 g di farina di segale
- 120 g di fontina
- 2 cipolle
- 100 g di burro
- 200 g di pane integrale di segale

## **Preparazione Assollette**

### **Passo 1.**

Fate bollire mezzo litro d'acqua e il brodo vegetale, aggiungete la farina e cuocete per circa 40 minuti e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo della consistenza di un semolino.

### **Passo 2.**

Tagliate a fettine sottili le cipolle, la fontina e il pane di segale.

### **Passo 3.**

Fate rosolare in un tegame le cipolle nel burro fuso.

### **Passo 4.**

Aggiungete al semolino il soffritto e la fontina ed amalgamate il tutto.

### **Passo 5.**

Servite la polentina calda con le fette di pane di segale.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)