

PRIMI PIATTI

Polenta di patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PATATE 1 kg
BURRO 50 gr
FARINA GIALLA 50 gr
CIPOLLA piccola - 1
ACQUA 150 gr
LATTE 150 gr
SALE

Se amate i piatti gustosi, rustici e saporiti, dovete provare assolutamente a fare questa **polenta di patate**. Una ricetta semplicissima che vi tornerà utile nelle sere d'inverno, quando il freddo si fa sentire e si ha voglia di qualcosa di buono! Provate questa ricetta e ci darete senz'altro ragione.

PREPARAZIONE

1 Per preparare la polenta di patate per prima cosa lessate in una capiente pentola le patate

con la buccia.

Una volta che le patate saranno giunte a cottura, scolatele, lasciatele leggermente intiepidire, quindi pelatele e, schiacciatele con lo schacciapatate, riducendole a purè; quindi mettetele momentaneamente da parte.

2 Tritate finemente la cipolla.

Fate sciogliere in una casseruola il burro. Appena il burro si sarà completamente sciolto, versate a pioggia la farina gialla nella casseruola, mescolando affinché non si formino dei grumi. Unite nella casseruola con la farina e il burro sciolto, la cipolla tritata e lasciate soffriggere il tutto.

3 Sempre mescolando, aggiungete nella casseruola: l'acqua, il latte e le patate schiacciate e, continuando a mescolare, cuocete per circa 30 minuti.

4 Trascorso il tempo necessario per la cottura, rovesciate la polenta su di un tagliere e, lasciatela rassodare.

Tagliate la polenta a fette nella classica maniera e servite.