

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## La polenta di patate

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



### INGREDIENTI

2 kg di patate  
100 g di burro  
100 g di farina bianca o gialla  
1 cipolla  
acqua e latte  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Si lessano le patate, poi si pelano e si riducono a purè nello schiacciapatate. Nel paiolo della polenta si versa il burro e, quando è sciolto, la farina mescolando affinché non si facciano grumi, quindi la cipolla tritata finissima; si fa rosolare il tutto e infine s'aggiungono un po' di acqua e un po' di latte e le patate; infine si sala e si mescola in continuazione per una ventina di minuti (mezz'ora nel caso della farina gialla). Anche in questo caso la polenta è pronta quando la crosticina che si forma sul paiolo si fa bruciacchiata, staccandosi.