

PRIMI PIATTI

Polenta concia al formaggio

LUOGO: Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia

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



INGREDIENTI

500 g di farina gialla

80 g di burro

formaggio grattugiato (Montasio o carnico stagionato)

poco latte sale.

PREPARAZIONE

1 Porre a fuoco circa due litri d'acqua salata e appena alzerà il bollore versarvi la farina gialla mescolando bene e badando di non far grumi; lasciarla cuocere, senza mai smettere di mescolare, per 50 minuti.

Quando la polenta sarà pronta, farne uno strato sul fondo di una zuppiera, spolverizzarla di formaggio, irrorarla con qualche cucchiata di latte e poco burro fuso, altra polenta etc., continuando così.

Lasciarla riposare qualche minuto e poi servirla.