

PRIMI PIATTI

Polenta concia

di: *Cookaround*

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.