

PRIMI PIATTI

Polenta conscia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- ½ kg di polenta gialla a grana grossa
- 2 l di acqua
- 250 g di grana grattugiato
- 250 g di lardo (oppure burro)
- 1 cipollina
- 2 bicchieri di panna.

PREPARAZIONE

- 1** In un paiolo portate ad ebollizione due litri di acqua salata, unite la polenta a pioggia e aiutandovi con una frusta mescolate con vigore per una quarantina di minuti circa. Quando la polenta avrà la giusta consistenza, versatela nel tagliere e copritela con un panno di cotone.
In una zuppiera alternate strati di polenta a strati di panna e formaggio grattugiato. A parte sciogliete il lardo con una cipollina che quando si sarà dorata si toglie. Il lardo ben sciolto va versato sulla polenta e questa servita subito in tavola.