

PRIMI PIATTI

# Polenta di montagna

---

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

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

---



## INGREDIENTI

- 700 g di farina taragna
- 100 g di Fontina a dadini
- 50 g di burro
- un cucchiaino di sale

## PREPARAZIONE

**1** Portate a bollore due litri d'acqua e versate a pioggia la farina taragna, mescolando con energia, affinché non si formino grumi. Man mano che si mescola e la cottura avanza, la polenta si inspessisce.

Continuate a mescolare energicamente per tutto il periodo di cottura, che sarà almeno di 40 minuti, quando cioè la polenta si staccherà dalle pareti della pentola (meglio se un paiolo di rame o ghisa).

A questo punto versatevi il burro e la Fontina tagliata a dadini, mescolate per qualche minuto e rovesciatela nell'apposito tagliere. Può essere gustata da sola, accompagnata a formaggi o carni in umido.