

PRIMI PIATTI

Polenta grassa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Valle d'Aosta](#)

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



INGREDIENTI

2 1/2 l di acqua
1 kg di farina gialla
un pugno di sale
burro.

PREPARAZIONE

1 Un secondo prima che l'acqua bolla, aggiungere la farina e mescolare energicamente, con bastone di legno, al fine di eliminare i grumi, poi lasciar cuocere per circa 40 minuti, sempre mescolando. Servire versandola su un piatto di legno.

Per trasformare la polenta in "polenta grassa", ci sono tre sistemi:

a) se volete fare semplicemente la polenta grassa, aggiungete del burro (preferibilmente quello prodotto in alpeggio), mescolate e aggiungere burro fino a vostro piacimento.

Versate il tutto su un tagliere e accompagnate con del buon formaggio o con dei sanguinacci (salami tipici del luogo, fatti con sangue di maiale, patate spezie e vino bianco) o con del latte;

b) Polenta "assetà" - quando la polenta è cotta, versarla in una teglia, alternando uno strato di fontina ad uno di burro e fontina, poi metterla al forno.

Sarà pronta quando la superficie sarà dorata. (ingredienti: 500 g di formaggio fontina , 250 g di burro);

c) "Cateuffiè gràssè"

Ingredienti: 3 l d'acqua, 1 kg di farina, 500 g di formaggio fontina, 250 g di burro.

Procedere nella stessa maniera della polenta, quando è ben cotta aggiungere a pezzi il formaggio e il burro, mescolare sempre e quando tutti gli ingredienti sono ben amalgamati servire.

Scoprite anche come preparare la [polenta concia gustosa!](#)