

PRIMI PIATTI

# Polenta taragna

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

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



## INGREDIENTI

400 g di farina nera di grano saraceno  
1  
2 l di acqua  
700 g di burro  
400 g di formaggio magnocca o bitto  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** In un paiolo, portate ad ebollizione l'acqua, leggermente salata. Unite metà burro e scioglietelo. Ora tocca alla farina, da versare adagio, a pioggia, seguendo a mescolare con il bastone, in movimenti concentrici.

Dopo circa 50 minuti, aggiungete il restante burro poi il formaggio, tagliato a fettine, mescolate ancora per 10 minuti e terminate la manodopera, rovesciando la polenta fumante nelle ciotole.