

PRIMI PIATTI

Polenta taragna

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

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



INGREDIENTI

350 g farina di grano saraceno
50 g farina di mais
200 g taleggio (oppure 100 g taleggio e 100 g fontina)
alcune foglie di salvia
1 bicchiere di latte
100 g burro
sale.

PREPARAZIONE

1 Mescolate insieme le due farine. Fate bollire un litro d'acqua salata, versate a pioggia la miscela di farine e fate cuocere mescolando per circa 40 minuti. Aggiungete il latte e la metà del burro, continuando a cuocere ancora 5 minuti.

Togliete dal fuoco e amalgamate il formaggio tagliato a pezzetti mescolando finchè è sciolto ma non del tutto assorbito. Versate su un piatto di portata o sul tagliere.

Potete servire così oppure sciogliete il restante burro con un pizzico di peperoncino e le

foglie di salvia, versandolo caldissimo sulla polenta.