

PRIMI PIATTI

Polenta vonscia

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

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



INGREDIENTI

- 500 g di farina gialla a grana grossa
- 150 g di burro
- 150 g di grana padano
- 3 spicchi d'aglio.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la polenta in un paiolo di rame con poco meno di 2 litri di acqua salata. Fare soffriggere in un tegame il burro con l'aglio a pezzetti. Quando la polenta sarà cotta metterla a cucchiaiate in una zuppiera alternando strati di polenta a burro soffritto ed abbondantissimo formaggio. Servire subito in piatti montati caldi.