

PRIMI PIATTI

Polentina d'orzo

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

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



INGREDIENTI

2
5 l d'acqua
1 kg di patate
150 g di fontina
150 g di toma
100 g abbondanti di burro
350 g di farina (50% di frumento e 50% di orzo).

PREPARAZIONE

1 Sbucciare e lessare le patate nell'acqua salata, passarle nello schiacciapatate e nell'acqua di cottura versare a pioggia la farina di frumento e orzo mischiate assieme. Cuocere per 30 minuti circa.

Travasare in una teglia, aggiungere il formaggio tagliato sottile (con un cucchiaino di legno girare bene sino a quando sia sciolto tutto il formaggio). Versarvi sopra il burro fuso caldissimo. (Questa polentina andrebbe cotta in un paiolo sulla stufa a legna).