

PRIMI PIATTI

Schisòla

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

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



INGREDIENTI

320 g di taleggio
350 g di farina gialla
1 l di acqua
burro
sale.

PREPARAZIONE

- 1 In un paiolo portate ad ebollizione l'acqua con mezzo cucchiaino di sale grosso, quindi versatevi a pioggia la farina, mescolando contemporaneamente. Cuocete per circa 40 minuti rimestando frequentemente.
Eliminate la crosta al taleggio, dividete la polenta in sei parti e ponetevi al centro di ognuna il taleggio tagliato a tocchetti.
Sistematicamente la polenta in una pirofila imburrata, infornate per 5 minuti a 190°, poi servite.