

SECONDI PIATTI

Tosella alla panna

LUOGO: Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

100 g di burro
sale
500 g di farina gialla
½ bicchiere di panna da cucina
300 g di formaggio fresco grasso (carnia o vivaro).

PREPARAZIONE

1 Porre sul fuoco un recipiente con 1 3/4 l di acqua, salarla e appena alzerà il bollore versarvi a pioggia, mescolando, la farina; cuocere la polenta per 50 minuti continuando a mescolare, nel frattempo tagliare il formaggio a fette.

Mettere il burro in una padella, mettere le fette di formaggio e rosolarlo, verso fine cottura aggiungere la panna da cucina e terminare la cottura, accompagnare la polenta con il formaggio.