

PRIMI PIATTI

Polenta concia gustosa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Polenta concia con fontina e burro: una ricetta rustica che porta in tavola i sapori autentici del Nord Italia, scopri come si fa.

PER LA POLENTA

FARINA DI MAIS BRAMATA 400 gr

ACQUA circa - 1,3 ml

SALE GROSSO 1 presa

PER ARRICCHIRE LA POLENTA

BURRO 80 gr

FONTINA 80 gr

FORMAGGIO TOMA 80 gr

GORGONZOLA DOLCE 80 gr

COME SI PREPARA LA POLENTA CONCIA

- 1 Per preparare la polenta concia gustosa versa l'acqua necessaria in una pentola dal fondo spesso, portala a bollore, aggiungi una presa di sale e versa la polenta a pioggia mescolando con un cucchiaio di legno, o se preferisci con una frusta. Cuoci la polenta per 40 minuti circa a fiamma dolce, avendo cura di tenerla sempre mescolata.





- 2 A questo punto prepara i formaggi, privali della crosta e tagliali a cubetti, poi tienili da parte in una ciotola e taglia a cubetti anche il burro (ideale il burro di montagna).

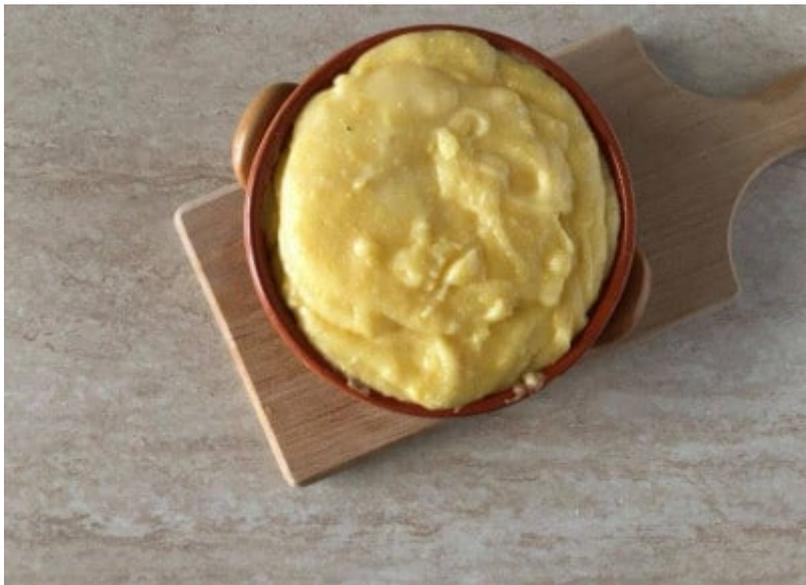


- 3 Quando la polenta è pronta aggiungi metà del burro e i formaggi nella pentola, spegni la fiamma e mescola bene sino a che non saranno sciolti. Trasferisci la polenta conca nei singoli piatti, se hai delle cocotte o dei piatti in terracotta ancora meglio.





4 Versa su ogni porzione il restante burro tenuto da parte e fatto sciogliere al microonde o in un pentolino a fiamma dolce, aggiungi un pizzico di pepe e a piacere qualche pezzetto di formaggio in modo da presentarla al meglio. La polenta concia è pronta, non ti resta che servirla.





POLENTA CONCIA GUSTOSA: RICETTA TRADIZIONALE PER UN
COMFORT FOOD IRRESISTIBILE.

La **polenta concia** è un piatto tipico delle regioni del Nord Italia, dove è apprezzata per il suo sapore ricco e la consistenza cremosa. Preparata con farina di mais, burro e formaggi misti come fontina e toma, questa **polenta** con formaggio è perfetta per le giornate fredde invernali. Nata come piatto povero, oggi la **polenta concia** alla valdostana è considerata una ricetta gourmet che porta in tavola i sapori autentici della montagna.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere una **polenta cremosa** e ben amalgamata, mescola la farina di mais a pioggia nell'acqua bollente con sale grosso, e continua a girare per circa 40 minuti.

Aggiungi i formaggi solo a fine cottura, spegnendo la fiamma per evitare che si separino dall'impasto. Se avanza della **polenta**, puoi conservarla e riscaldarla con un po' di acqua per farla tornare morbida. Gli avanzi possono essere anche saltati in padella con speck croccante per creare un piatto diverso e saporito.

La **polenta concia con formaggi italiani** è perfetta anche come base per altre **ricette di polenta**, come polenta grigliata o [crostini](#)

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di piatti rustici e ricchi che puoi preparare con ingredienti simili:

[Polenta con i funghi](#): una variante gustosa, perfetta per i pranzi invernali.

[Polenta in umido con fagioli](#): un piatto ricco e saporito.

[Polenta fritta](#): ottima per utilizzare la polenta avanzata

[Polenta al sugo di costole](#): una combinazione classica per un piatto completo e sostanzioso.