

PRIMI PIATTI

Polenta concia gustosa

di: *Michela Carta*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso



La polenta concia gustosa è un piatto unico tipico del Nord Italia. Ne vantano la paternità Valle D'Aosta, Piemonte e Lombardia... quel che è certo è che questa viene arricchita con burro e abbondanti formaggi, che sciogliendosi con il calore si mescolano perfettamente alla polenta. I formaggi da utilizzare per questa preparazione possono variare in base alla zona dove viene realizzata:

Toma, Fontina, Bitto, Asiago etc..

Essendo un piatto povero molto antico, che serviva per affrontare le giornate fredde, si utilizzava appunto il formaggio a disposizione in base al luogo.

La polenta concia gustosa è una ricetta ricca, che si può servire come primo piatto o come

accompagnamento ad un secondo.

Ecco altre versioni da provare:

[polenta concia al formaggio](#)

[polenta concia con funghi e formaggio](#)

[polenta al forno](#)

[polenta al sugo di costolette](#)

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

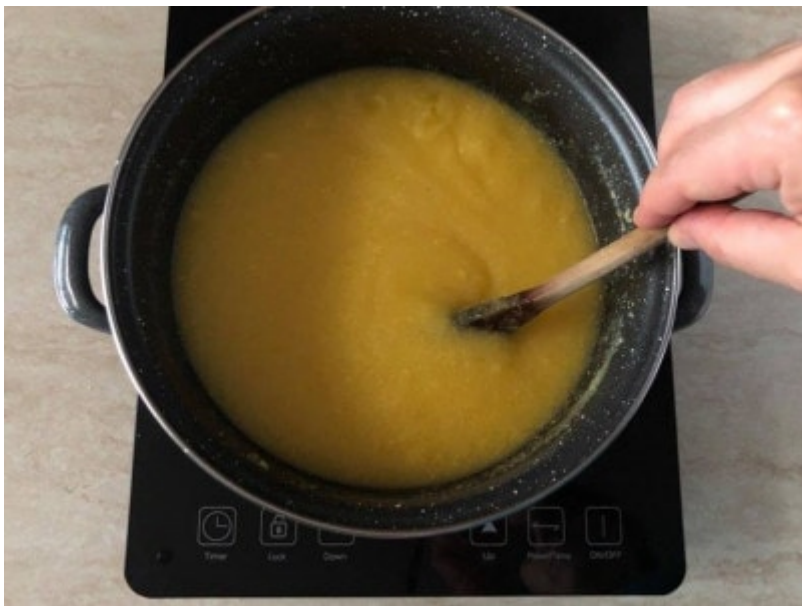
FONTINA 80 gr

FORMAGGIO TOMA 80 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la polenta concia gustosa versate l'acqua necessaria in una pentola dal fondo spesso, portatela a bollore, aggiungete una presa di sale e versate la polenta a pioggia mescolando con un cucchiaino di legno, o se preferite con una frusta. Cuocete la polenta per 40 minuti circa a fiamma dolce, avendo cura di tenerla sempre mescolata.





- 2** A questo punto preparate i formaggi, privateli della crosta e tagliateli a cubetti, poi teneteli da parte in una ciotola e tagliate a cubetti anche il burro (ideale il burro di montagna).



- 3** Quando la polenta è pronta aggiungete metà del burro e i formaggi nella pentola, spegnete la fiamma e mescolate bene sino a che non saranno sciolti. Trasferite la polenta concia nei singoli piatti, se avete delle pentoline o dei piatti in terracotta ancora meglio.





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





CONSERVAZIONE

CONSIGLIO