

PRIMI PIATTI

# Polenta di patate

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Se amate i piatti gustosi, rustici e saporiti, dovete provare assolutamente a fare questa polenta di patate. Una ricetta semplicissima che vi tornerà utile nelle sere d'inverno, quando il freddo si fa sentire e si ha voglia di qualcosa di buono! Provate questa ricetta e ci darete senz'altro ragione.

## INGREDIENTI

PATATE 1 kg  
BURRO 50 gr  
FARINA GIALLA 50 gr  
CIPOLLA piccola - 1  
ACQUA 150 gr  
LATTE 150 gr  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare la polenta di patate per prima cosa lessate in una capiente pentola le patate con la buccia.

Una volta che le patate saranno giunte a cottura, scolatele, lasciatele leggermente intiepidire, quindi pelatele e, schiacciatele con lo schacciapatate, riducendole a purè; quindi mettetele momentaneamente da parte.

**2** Tritate finemente la cipolla.

Fate sciogliere in una casseruola il burro. Appena il burro si sarà completamente sciolto, versate a pioggia la farina gialla nella casseruola, mescolando affinché non si formino dei grumi. Unite nella casseruola con la farina e il burro sciolto, la cipolla tritata e lasciate soffriggere il tutto.

**3** Sempre mescolando, aggiungete nella casseruola: l'acqua, il latte e le patate schiacciate e, continuando a mescolare, cuocete per circa 30 minuti.

**4** Trascorso il tempo necessario per la cottura, rovesciate la polenta su di un tagliere e, lasciatela rassodare.

Tagliate la polenta a fette nella classica maniera e servite.