

SECONDI PIATTI

## La polenta concia

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

300 g di farina  
1 fetta di ossolano d'alpeggio  
1/2 etto di burro  
sale e pepe

### PREPARAZIONE

- 1** Fate una polenta piuttosto molle in due litri d'acqua salata, con un cucchiaino d'olio. A cottura quasi ultimata aggiungete il formaggio e mescolate fino allo scioglimento completo.  
Unite, a fine mantecazione, il burro fuso. Servite caldo.