

PRIMI PIATTI

Polenta alla comasca

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

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



INGREDIENTI

500 g di farina a grana grossa
1
5 l di latte
150 g di formaggio scimut
100 g di burro
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Preparete la polenta, appena è pronta rovesciatela sulla spainatoia, e lasciatela raffreddare. Una volta fredda, taglialtela a fette; disponetele entro una teglia da forno, intervallandole a fettine di formaggio scimut, poi irroratele con il burro fuso, quindi mettete in forno per qualche minuto, a dorarsi. Servire caldissima.