

PRIMI PIATTI

# Polenta conscia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lombardia*

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



## INGREDIENTI

½ kg di polenta gialla a grana grossa

2 l di acqua

250 g di grana grattugiato

250 g di lardo (oppure burro)

1 cipollina

2 bicchieri di panna.

## PREPARAZIONE

**1** In un paiolo portate ad ebollizione due litri di acqua salata, unite la polenta a pioggia e aiutandovi con una frusta mescolate con vigore per una quarantina di minuti circa. Quando la polenta avrà la giusta consistenza, versatela nel tagliere e copritela con un panno di cotone.

In una zuppiera alternate strati di polenta a strati di panna e formaggio grattugiato.

A parte sciogliete il lardo con una cipollina che quando si sarà dorata si toglie.

Il lardo ben sciolto va versato sulla polenta e questa servita subito in tavola.