

PRIMI PIATTI

Polenta "cunscia"

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 300 g farina gialla bramata
- 200 g farina di grano saraceno
- 1
- 75 l acqua
- 250 g formaggio magro di montagna
- 250 g formaggio grasso
- 200 g grana padano grattugiato
- 200 g burro
- 10 spicchi d'aglio
- 3 cucchiaini abbondanti di sale grosso.

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa miscelate per bene la farina gialla con quella di grano saraceno.

Mettete l'acqua a bollire in un paiolo, possibilmente di rame, e salate con sale grosso.

Quando l'acqua raggiunge l'ebollizione fate cadere a pioggia la farina continuando a mescolare per evitare che si formino grumi.

Cuocere la polenta per circa un'ora, continuando a rimestare.

Preparate il formaggio tagliandolo a quadretti o a scaglie.

A cottura ormai ultimata soffriggete l'aglio nel burro a fuoco dolce in modo che l'aglio diventi dorato senza che annerisca il burro.

Togliete il paiolo con la polenta dal fuoco e con un cucchiaio (bagnato in acqua calda per non fare attaccare la polenta) disponete cucchiaiate di polenta in una zuppiera calda a strati, tra uno stato e l'altro mettete i dadi di formaggio ed il grana padano.

Sopra a tutto versate il burro caldo con l'aglio e date una piccola mescolata e servite immediatamente.