

PRIMI PIATTI

Polenta di montagna

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Valle d'Aosta*

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



INGREDIENTI

700 g di farina taragna
100 g di Fontina a dadini
50 g di burro
un cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

1 Portate a bollore due litri d'acqua e versate a pioggia la farina taragna, mescolando con energia, affinché non si formino grumi. Man mano che si mescola e la cottura avanza, la polenta si inspessisce.

Continuate a mescolare energicamente per tutto il periodo di cottura, che sarà almeno di 40 minuti, quando cioè la polenta si staccherà dalle pareti della pentola (meglio se un paiolo di rame o ghisa).

A questo punto versatevi il burro e la Fontina tagliata a dadini, mescolate per qualche minuto e rovesciatela nell'apposito tagliere. Può essere gustata da sola, accompagnata a

formaggi o carni in umido.