

PRIMI PIATTI

VALLE D'AOSTA- Polenta concia

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COTTURA: 65 min



INGREDIENTI

FARINA DI MAIS 375 gr

ACQUA 1,5 l

BURRO 200 gr

FONTINA DOP - 850 gr

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Portate ad ebollizione 1,5 l d'acqua salata in una pentola e versarvi a pioggia la farina di mais. Mescolate con un frusta per evitare la formazione di grumi. Poi continuate a mescolare con un cucchiaio di legno per fate sciogliere la farina nell'acqua, abbassare il fuoco e far cuocere sempre mescolando per 50 minuti.

- 2 Tagliate il formaggio a fettine sottili e tenete da parte. In un padellino fate sciogliere il burro. In una terrina, disponete uno strato di polenta e uno di formaggio, continuando ad alternare formaggio con polenta e terminando con il formaggio. Versate sopra il burro fuso, mentre frigge.
- 3 Infornate a 180° per una decina di minuti in modo che il formaggio si sciolga.

VINO CONSIGLIATO