

POLENTA TARAGNA



INGREDIENTI

- 4 litri acqua
- 250 farina gialla
- 150 farina di grano saraceno
- 300 g formaggio semigrasso Casera
- Sale grosso q.b.
- 150 g burro

Procedimento

1. Mettere in un paiolo circa 4 litri di acqua e aggiungere il sale grosso
2. Prima che l'acqua inizi a bollire aggiungere a pioggia la farina e mescolare con una frusta da cucina in modo da non formare grumi.
3. Mescolare regolarmente con il tárail (mestolo di legno) in modo che la polenta cuocia anche all'interno. Dopo circa tre quarti d'ora aggiungere il burro continuando a mescolare.
4. Infine, prima di togliere la polenta dal fuoco, aggiungere il formaggio tagliato a pezzetti e mescolare energicamente in modo da amalgamare bene il tutto. Servire la polenta taragna sulla básla (piatto in legno).