

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 t rail (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 b sla (piatto in legno).