

e polenta taragna

2,5 lt di acqua
un cucchiaino raso di sale
850 gr di farina gialla



FACILEeBUONO

Dosi indicative



In una pentola capiente o nel paiolo di rame, portiamo ad ebollizione l'acqua e il sale. Abbassiamo la fiamma e incorporiamo la farina a cascata con una mano e contemporaneamente con l'altra mano rimestiamola con un frustino eliminando eventuali grumi. Proseguiamo la cottura a bassa temperatura per un'ora rimestando di tanto in tanto.

Per la polenta taragna, sostituire il 20% di farina gialla con farina di grano saraceno.

A fine cottura aggiungiamo burro e formaggio a volontà, per esempio fontina o casera.

Se avanza della polenta, ecco come riutilizzarla.

Ecco la ricetta di come si cucina la polenta fatta in casa, a farina gialla o la taragna. Sono ottime per accompagnare dello spezzatino di carne o salsiccia. Ecco le dosi per 4 persone.

[illegible]