



Polenta grasa

[Del 07/02/2007 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Polente & cuscus](#)]

Ingredienti: 4 persone: 300 g di farina di granoturco, 1, 200 litri di acqua, 150 g di Fontina della Val d'Aosta, sale, 100 g di burro.

Preparate la polenta. Quando sarà cotta, aggiungete il burro e la fontina tagliata a pezzetti. Rimescolate bene: appena il burro sarà sciolto, la fontina comincerà a filare e tutto sarà ben distribuito nella polenta, portate il paiolo in tavola. Ognuno si servirà togliendo con un cucchiaino la polenta che verserà nel proprio piatto.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]