



Polenta taragna

[Del 07/08/2007 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Polente & cuscus](#)]

Ingredienti: 4 persone: 250 g di farina di grano saraceno a grana grossa, 100 g di formaggio Bitto giovane (o altro formaggio tenero della Valtellina), 100 g di burro di montagna, 1 piccola manciata di farina di mais, sale.

Mescolate le due farine e portate a ebollizione circa 1, 8 l. di acqua in un paiolo o in una casseruola capiente. Versatevi rapidamente la farina e, sempre mescolando con l'apposito bastone, cuocete la polenta per un'ora e mezza. Unite il burro e proseguite la cottura per altri dieci minuti. Togliete la polenta dal fuoco, unite il formaggio tagliato a fettine larghe e sottili, mescolate brevemente e, senza lasciare che il formaggio si sciolga completamente, versate la polenta fumante su un tagliere di legno e servitela immediatamente.

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