



Alborelle e polenta alla maniera trentina

[Del 01/09/2000 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Polente & cuscus](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 16 alborelle essiccate, 70 g di farina, 700 g di patate, 100 g di formaggio vezzena, 1 cipolla, olio d'oliva extra-vergine, burro, sale, pepe nero

Far rinvenire le alborelle in acqua calda e sale. Lessare le patate in acqua salata (che va conservata); schiacciarle in una pentola; unirvi, mescolando sempre, farina, sale, pepe macinato al momento, acqua di cottura a mestoli fino ad avere una polenta morbida. Unire il formaggio a dadini. Soffriggere le alborelle in olio e burro con la cipolla tritata; unire alla polenta, far insaporire e servire caldo.

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