



Le ricette di Angela

www.risorossi.it

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

POLENTA TARAGNA

Ingredienti

600 g di farina per polenta taragna,	1,5 l di acqua,
200 g di formaggio,	150 g di burro,
sale.	

Preparazione

Mettere sul fuoco il paiolo con l'acqua salata; appena questa comincia a bollire, versarvi a pioggia la farina mescolando energicamente con l'apposito bastone di legno per evitare che si formino grumi. Lasciarla cuocere almeno 40 minuti mescolando continuamente (a meno che si usi un paiolo con motore elettrico per mescolare la polenta) e sollevando bene la polenta dal fondo del paiolo. A cottura ultimata aggiungere il burro fuso e il formaggio tagliato a pezzettini. Rimescolare lasciando sciogliere il tutto e servire molto calda.