



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Tosella alla panna



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, cucchiaio di legno, padella**

Ingredienti

- 300 g di farina gialla
- 60 g di burro
- 180 g di formaggio fresco grasso (carnia o vivaro)
- 1/2 bicchiere di panna da cucina
- sale

Preparazione Tosella alla panna

Passo 1.

Versate la farina a pioggia in un litro d'acqua salata bollente, fate cuocere un'ora continuando a mescolare.

Passo 2.

Rosolate il formaggio nel burro e a fine cottura aggiungete la panna.

Passo 3.

Servite la polenta a fette con il formaggio caldo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)