



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

Polenta concia



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

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

Ingredienti

- 320 gr di farina di mais
- 110 gr di burro
- 180 gr di formaggio Montasio o carnico semistagionato
- 1/2 bicchiere di latte
- sale

Preparazione Polenta concia

Passo 1.

Portate ad ebollizione 1,5 l d'acqua salata in una pentola e versatevi a pioggia la farina di mais.

Passo 2.

Mescolate con un cucchiaio di legno per far sciogliere la farina nell'acqua, abbassate il fuoco e fate cuocere sempre mescolando per 50 minuti.

Passo 3.

Disponete in una pirofila uno strato di polenta, versatevi sopra un po' di burro fuso, il formaggio tagliato a fettine sottili (se preferite potete usare formaggio grattugiato) e un paio di cucchiai di latte caldo.

Passo 4.

Alternate uno strato di polenta ed uno di burro, latte e formaggio fino ad esaurimento degli ingredienti.

Passo 5.

Fate riposare qualche minuto e servite.

Note

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