



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

Polenta di grano saraceno con cren, mele e ricotta



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **pentola, grattugia a fori larghi, cucchiaio di legno**

Ingredienti

- 250 gr di farina di grano saraceno
- 200 gr di ricotta di malga salata stagionata
- 2 mele Renette
- 100 gr di cren
- 120 gr di burro
- sale

Preparazione Polenta di grano saraceno con cren, mele e ricotta

Passo 1.

Portate ad ebollizione 1 litro d'acqua salata in una pentola e versatevi a pioggia la farina di grano saraceno.

Passo 2.

Mescolate con un cucchiaio di legno per far sciogliere la farina nell'acqua, abbassate il fuoco e fate cuocere sempre mescolando per 45 minuti.

Passo 3.

Grattugiate il cren (o barbaforte) e le mele sbucciate e private del torsolo, con una grattugia a fori larghi.

Passo 4.

Servite la polenta irrorata dal burro fuso e accompagnata da una fetta di ricotta salata e una spolverata di cren e mele.

Note

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