



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

Tosella alla panna



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 10 minuti Tempo

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

Ingredienti

- 350 gr di farina di mais
- 100 gr di burro
- 100 ml di panna da cucina
- 280 gr di formaggio fresco di tipo carnia o vivaro

Preparazione Tosella alla panna

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.

Fate rosolare il formaggio nel burro facendolo ammorbidire ma non sciogliere poi aggiungete la panna e tenete sul fuoco pochi istanti.

Passo 4.

Servite la polenta accompagnata dal formaggio ben 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>)