



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

Schisòla



4 Persone

Piatti di Mezzo Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **pentola, teglia, frusta**

La schisòla è un piatto tipico bergamasco a base di farina di granoturco. L'ingrediente principe è il taleggio, un formaggio DOP che ha origine proprio a Bergamo a fine 800.

Ingredienti

- 400 gr di farina gialla per polenta
- 350 gr di taleggio
- burro
- sale

Preparazione Schisòla

Passo 1.

Fate bollire un litro e mezzo d'acqua salata in una grossa pentola, versatevi quindi a pioggia la farina un po' alla volta.

Passo 2.

Mescolate bene con una frusta in modo da non far fare grumi, quindi fate cuocere per 45 minuti mescolando di continuo con un cucchiaino di legno.

Passo 3.

Dividete la polenta in otto parti, quindi mettetela in una teglia imburrata.

Passo 4.

Tagliate il taleggio a dadini e distribuitelo sulle porzioni di polenta.

Passo 5.

Fate sciogliere il taleggio in forno preriscaldato a 200° per 5 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/02/2020
- ✓ **Calorie:** 190 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,9 (17 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)