



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

Polenta taragna



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una pentola o un paiolo**

Ingredienti

- 400 gr di farina nera di grano saraceno
- 1,2 l di acqua
- 700 gr di burro
- 400 gr di bitto
- sale

Preparazione Polenta taragna

Passo 1.

Fate bollire l'acqua in una pentola, o meglio ancora in un paiolo, con un pizzico di sale.

Passo 2.

Versate a pioggia la polenta stando attenti a non farla raggrumare.

Passo 3.

Mescolare con un cucchiaio di legno per 50 minuti circa.

Passo 4.

Aggiungete il burro ed il formaggio tagliato a fette e mescolate per altri 10 minuti.

Passo 5.

Servite la polenta ancora calda.

Note

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