



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

Alpenballù



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

1 ora 40 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, teglia**

Ingredienti

- 150 g di toma di Gressoney
- 270 g di farina di mais
- 700 g di burro
- sale

Preparazione Alpenballù

Passo 1.

Le alpenballù sono palle di polenta ripiene di toma.

Passo 2.

Per preparare la polenta, fate bollire un l di acqua salata e versatevi la farina di mais.

Passo 3.

Sciogliete i grumi con una frusta e continuate a cuocere mescolando con un cucchiaio di legno.

Passo 4.

Una volta che la polenta è pronta, farla intiepidire e preparare delle palline della dimensione di un mandarino.

Passo 5.

Riempite ogni pallina con un pezzetto di toma e un fiocco di burro.

Passo 6.

Preparate una teglia con carta da forno e disponete sopra le palle di polenta e toma.

Passo 7.

Ponete in forno caldo a 180 per 20-25 minuti.

Passo 8.

Sfornatele e servitele ben calde.

Note

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