

POLENTA ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina gialla,
- 100 cl di acqua,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 180 g di burro,
- 80 g di pasta d'acciughe,
- sale.

Portate a bollore l'acqua e il vino, salate, versate a pioggia la farina e mescolando di continuo cuocete per 40 minuti. Versate la polenta sul tagliere, stendetela all'altezza di due centimetri, fate raffreddare; tagliatela a losanghe e lasciate intiepidire.

In una ciotola amalgamate il burro ammorbidito con la pasta d'acciughe, spalmatela sui crostoni di polenta e servite.