

## POLENTA CON LE UOVA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di farina gialla,
- 8 uova,
- 40 g di burro,
- sale.

In una pentola portate a bollire l'acqua leggermente salata, versatevi la farina a pioggia, mescolando energicamente con la frusta.

Lasciate cuocere per circa un'ora continuando a girare con il mestolo di legno.

Quando mancano pochi minuti alla fine della cottura aggiungete il burro e mescolate bene.

Versate la polenta su un piatto da portata tenuto al caldo e sopra adagiatevi le uova cotte al piatto.