

## POLENTA DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di patate lessate,
- 200 g di farina di grano saraceno,
- 200 g di farina di mais gialla,
- 200 g di formaggio emmenthal,
- 1 cipolla,
- formaggio grana grattugiato,
- burro,
- sale,
- pepe.

Mescolare le due farine e versarle a pioggia in acqua bollente salata e cuocere per 45'.

Poco prima del termine di cottura incorporare le patate schiacciate, la cipolla precedentemente soffritta in una noce di burro 2 cucchiaini di grana, l'Emmenthal a dadini e un po' di pepe.

Mescolare bene e servire ben calda.