

POLENTA E LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina gialla,
- 100 cl di acqua,
- 2 pizzichi di sale,
- latte.

Portate l'acqua a bollore, versate a pioggia la farina continuando a mescolare per circa 40 minuti.

Rovesciate la polenta sul tagliere di legno, stendetela all'altezza di due o tre centimetri, copritela con un tovagliolo perché il vapore trattenuto la mantenga ben calda.

Al momento di servire, con la punta di un coltello suddividete la superficie a quadretti.

Ogni commensale si serva della polenta in modo da riempire a metà la sua ciotola e sopra versi latte freddo fino a coprire.

Nel caso si preferisca servire la polenta fredda il latte sia ben caldo.