

POLENTA GENEROSA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina gialla,
- 100 cl di latte abbondante,
- 3 uova,
- 50 g di burro,
- pangrattato,
- sale.

Cuocere la farina gialla nel latte con sale e una noce di burro per 30' circa.

Dovrà risultare un po' morbida, quindi, se necessario, aggiungere ancora un po' di latte.

Far raffreddare un po' e unire il resto del burro, 3 tuorli e le chiare montate a neve.

Imburrare e cospargere con pangrattato uno stampo.

Versarvi il composto e mettere in forno per 30'.

Servire, a piacere, con sugo di funghi o sugo di carne.