

## POLENTA TARAGNA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina di grano saraceno macinata grossa,
- 100 g di burro,
- 100 g di formaggio scimut della Valtellina,
- 1 manciata di farina gialla,
- sale.

Porre sul fuoco un paiolo con 900 cl di acqua fredda e portare ad ebollizione.

Quando alza il bollore gettarvi a pioggia le farine e rimestare senza interruzione per 1 h e 30'.

Unire alla polenta il burro e continuare la cottura per altri 10'.

Aggiungere il formaggio tagliato a fettine e mescolare per alcuni minuti, quanto basta perché si sciolga ma non si dissolva nella polenta.

La polenta taragna può essere portata in tavola e consumata così o accompagnata con luganeghe cotte sulla piastra