

POLENTA TARAGNA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina di grano saraceno,
- 100 g di farina gialla,
- 200 g di formaggio morbido,
- 150 g di burro,
- sale.

Scaldare un litro e mezzo d'acqua, salarla e, quando l'acqua raggiunge il bollore, versatevi a pioggia le due farine mescolando continuamente.

Dopo mezz'ora aggiungete il burro a pezzetti.

Quando la polenta ha assorbito tutto il burro, unite il formaggio tagliato a fettine larghe e sottili.

Mescolate ancora per alcuni minuti e servite subito la polenta ben calda.

Se piacciono si possono abbinare delle salsicce cotte al tegame.