

# PUCCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina di mais,
- 1/2 cavolo,
- 300 g di carne di maiale grassa,
- 1 spolverata di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- 1 macinata di pepe in grani.

Pulite, lavate a pezzetti il cavolo; tagliate la carne di maiale a dadini.

Disponete il tutto in una pentola con 150 cl d'acqua salata e portate a ebollizione, facendo cuocere per mezzora.

Infine versate la farina di mais a pioggia e, rimestando con il cucchiaio di legno, cuocete per altri 45 minuti.

Servite la polenta bollente completando con una spolverata di parmigiano grattugiato e una macinata di pepe.