
ALBORELLE E POLENTA ALLA MANIERA TRENTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 16 alborelle essiccate
- 70 g di farina
- 700 g di patate
- 100 g di formaggio vezzena
- 1 cipolla
- olio d'oliva extra-vergine
- burro
- sale
- pepe nero

Far rinvenire le alborelle in acqua calda e sale.

Lessare le patate in acqua salata (che va conservata); schiacciarle in una pentola; unirvi, mescolando sempre, farina, sale, pepe macinato al momento, acqua di cottura a mestoli fino ad avere una polenta morbida.

Unire il formaggio a dadini.

Soffriggere le alborelle in olio e burro con la cipolla tritata; unire alla polenta, far insaporire e servire caldo.