



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

POLENTA AI FORMAI TRENINI



INGREDIENTI

Dosi per 4 persone felici

400 g di farina di mais pregiato per polenta fine
1,6 l di acqua
1 cucchiaio di olio d'oliva
Formaggio trentino grattugiato
Burro
Sale

PREPARAZIONE

Portate a ebollizione l'acqua salata, versate lentamente nella pentola la farina e un cucchiaio di olio d'oliva, mescolando in continuazione per ca. 35 min. o comunque fino a che il tutto diventi denso.

Rovesciatela poi su un vassoio largo e spolverate con abbondante formaggio grattugiato.

Servite con burro fuso di colore bruno scuro e a piacere con della luganega.