



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

POLENTA TARAGNA



INGREDIENTI

Dosi per 6 buongustai/e

500 g di farina per polenta taragna
2,5 l di acqua
125 g di formaggio trentino semigrasso
tagliato a pezzetti
Burro
3-4 foglie di salvia
Sale

PREPARAZIONE

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

A fine cottura mescolate il formaggio alla polenta. Versate nei piatti e condite con burro fuso insaporito con la salvia.

