



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

POLENTA TARAGNA



ZUTATEN

Für 6 Feinschmecker

500 g Mehl für Polenta Taragna
2,5 l Wasser
125 g Trentiner Halbfettkäse in Würfel
geschnitten
Butter
3-4 Salbeiblätter
Salz

ZUBEREITUNG

Das gesalzene Wasser aufkochen. Das Mehl langsam, unter ständigem Rühren, einrieseln lassen.

Unter mehrmaligem Umrühren die Masse ca. 35 Minuten weiter kochen, bis sie dickbreiig ist und sich vom Boden löst.

Zum Schluss den Käse untermischen. Die fertig gekochte Polenta auf einen Teller stürzen, mit brauner Butter beträufeln und mit Salbei servieren.

