



ALL'OPERA IN TRENTO DAL 1870

## POLENTA TARAGNA 5 MINUTI



### INGREDIENTI

Dosi per 6 buongustai/e

500 g di polenta taragna 5 minuti  
2 l di acqua  
125 g di formaggio trentino semigrasso  
tagliato a pezzetti  
Burro  
3-4 foglie di salvia  
1 spicchio d'aglio  
Sale

### PREPARAZIONE

Portate a ebollizione l'acqua salata e versate lentamente nella pentola la farina, mescolando in continuazione per ca. 5 min. o comunque fino a che il tutto diventi denso.

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

