



Ricetta per Polenta taragna



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 40 min

Ingredienti:

- 150 g polenta media RIEPPER
- 150 g farina di grano saraceno grossa RIEPPER
- 1,5 l acqua
- sale
- 2 Cu di olio di oliva
- 1 pezzetto di burro

Preparazione:

Portare ad ebollizione l'acqua con sale e olio.

Miscelare bene le due farine e farle scendere a pioggia mescolando bene con una frusta.

Abbassare la temperatura e far cuocere per circa mezz'ora rimestando spesso.

A fine cottura aggiungere il burro.

A piacere aggiungere dadini di formaggio, speck o porcini.

Servire la polenta subito come contorno oppure dopo il raffreddamento, scaldata in padella o

sulla griglia.