



# POLENTA CONCIA

## Ingredienti per 6 persone:

3 l di acqua

700 g di farina per polenta

15 g di sale

250 g di formaggio nostrano

2 luganeghe fresche

1 noce di burro





# POLENTA CONCIA

## Procedimento:

Cucina la polenta: fai bollire l'acqua, salatela e versate a pioggia la farina di mais. Cuoci per circa 45 minuti mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo taglia a cubetti il formaggio e spezzetta le luganeghe e rosolale leggermente in una padella. Quando la polenta sarà cotta aggiungi la luganega rosolata, la noce di burro e il formaggio. Mescola velocemente e servi. Se vuoi arricchirla maggiormente aggiungi anche 5 o 6 cucchiaini di Trentingrana.

