

PRIMI PIATTI

Polenta alla piemontese

Tradizione: Piemonte

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina di granturco	250 g
Farina di frumento	50 g
Formaggio Fontina	150 g
Formaggio parmigiano grattugiato	100 g
Burro	50 g
Brodo vegetale	50 cl
Latte	1 bicchiere
Panna da cucina liquida	1 bicchiere
Olio d'oliva extra-vergine	3 cucchiari
Cipolla	1
Porro	1
Aglio	3 spicchi
Alloro	1 foglia
Salvia	1 foglia
Basilico	2 foglie
Sedano	1 costa
Rosmarino	1 ramo
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mettete sul fuoco in una pentola il brodo e il latte e portateli a ebollizione. Mescolate assieme i due tipi di farina.
- 2 Raschiate la costola di sedano, sbucciate la cipolla e l'aglio e mondate il porro; quindi tritate tutto assieme, versatelo in una terrina e amalgamatevi l'olio.

- 3 Ponete il trito a rosolare in un tegame su fiamma media e, quando tutto sarà ben appassito, toglietelo dal fuoco.
- 4 Appena il brodo e il latte avranno raggiunto il bollore, versatevi a pioggia le farine mescolate e fate cuocere per circa mezz'ora, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno, affinché non si formino grumi.
- 5 Al termine della cottura, amalgamate alla polenta il soffritto, la fontina tagliata a dadini, il burro, la panna, sale e pepe e ritirate dal fuoco.
- 6 Mondate e lavate la salvia, il rosmarino, il basilico e l'alloro e tritateli assieme; poi uniteli alla polenta assieme al parmigiano, mantecate e servite caldo in tavola.