

PRIMI PIATTI

Polenta di meliga

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

1 h 30 min

■ Ingredienti per 6 persone

Farina di mais	600 g
Acqua	200 cl
Sale	

■ Preparazione

- 1 Nel classico paiolo di rame, oppure in un'altra pentola, portate a bollore l'acqua e quindi salatela.
- 2 Versate a pioggia, molto lentamente, la farina di granturco ben setacciata, rimestando continuamente con un bastone di legno.
- 3 Continuate a rimestare, onde evitare la formazione di grumi, fino a cottura, quando cioè la polenta ha assunto una buona consistenza. Se la desiderate più soda, continuate la cottura ancora per un po'.
- 4 I tempi variano a seconda della granulometria della farina: la nostra, proveniente dalla varietà otto file e macinata nel mulino a pietra del lamorrese Renzo Sobrino, impiega più tempo in quanto più grossolana.
- 5 Calcolate circa un'ora e mezza. A fine cottura, versatela su un tagliere di legno e servitela a fette fumanti servendovi di una paletta di legno.
- 6 E' bella cosa mettere il tagliere con la polenta al centro del tavolo e vicino il contenitore con la salsa che la guarnisce. Iniziate con la cognà, poi con la tàtra salata e la bagna d' l'infern. Vino consigliato: Dolcetto d'Alba.