

## PRIMI PIATTI

# Polenta con i tanni

Tradizione: Provincia di Frosinone, Lazio

DOSI

4 persone

## ■ Ingredienti per 4 persone

### PER LA POLENTA

Farina di granturco 500 g

Acqua 150 cl

Sale grosso

### PER IL CONDIMENTO

Tanni (broccoletti di rapa)

Olio d'oliva

Aglione

Sale

Peperoncino (facoltativo) 1 punta

## ■ Preparazione

- 1 Condimento: cuocere a crudo i tanni (particolare qualità di broccoletti di rapa) in un tegame con olio, aglio, sale e pochissima acqua. Se si desidera si può aggiungere una punta di peperoncino.
- 2 Polenta: mettere a bollire l'acqua in un paiolo, salarla e quando sta per bollire versare a pioggia poco per volta la farina gialla in modo che non si formino grumi; lasciare cuocere a fuoco ardente, sempre rimestando con l'apposito bastone.
- 3 La polenta è cotta quando si stacca dalle pareti del paiolo. Si versa allora nelle piccole scife di legno e si condisce con i tanni cotti a crudo con un pochino di olio in più del dovuto.