

Poenta taragna



Ingredienti per 8 persone

350 g di farina integrale di granoturco bianca

150 g di farina integrale di granoturco gialla

300g di farina di grano saraceno

3 litri di acqua circa

150 g di burro

400 g di formaggio a mezza stagionatura (Asiago mezzano, montasio)

3 cucchiaini di sale grosso

Tempo di preparazione 1 ora e mezza.

Miscelare le tre farine assieme in modo da renderle omogenee. Far bollire l'acqua con il sale in un paiolo o similare. Versare la miscela nell'acqua un po' alla volta a cascata. Contemporaneamente mescolare con la frusta. Si evita così la formazione di grumi. N.B. Mai mettere prima la farine e poi l'acqua perchè si formano sicuramente i grumi.

La polenta va rigirata con un mestolo di legno e lasciata cucinare a fuoco lento per circa 50 minuti. Una volta pronta (Il guso è dolce e la consistenza cremosa) si inserisce il formaggio tagliato a cubetti. Una volta sciolto completamente e prima di servire si aggiunge il burro con lo stesso procedimento.

Per la tradizione trentina quando si gira il paiolo sul tagliere deve restare la polenta a forma di montagna (in veneto la polenta si fa più liquida).

Tagliare con la spatola di legno e servire fumante.

Visti gli ingredienti si considera un piatto unico e completo.

Vini consigliati: Cabernet, Refosco.

Foto liberamente tratta da [www.donnamoderna .it](http://www.donnamoderna.it)