

Polenta concia d'oropa

Ultimo aggiornamento Venerdì 17 Marzo 2017 10:41

1 chilo di farina di granoturco, 4 etti di toma magra, 2 etti di burro, 2 spicchi d'aglio, parmigiano grattugiato, sale e pepe.

Mettere sul fuoco una pentola piuttosto grossa con tre litri di acqua: salare e al momento dell'ebollizione versare a pioggia la farina di granoturco (è bene ricordare che la polenta della tradizione biellese è sempre piuttosto morbida, se si è ecceduto in farina e durante la cottura la si vede troppo densa si può aggiungere un bicchiere di latte bollente). Rimestare la polente, farla cuocere, sempre rimestando, per una quarantina di minuti a fuoco moderato.

Dopo mezz'ora aggiungere la toma tagliata a pezzetti e amalgamare bene. Negli ultimi minuti di cottura far sciogliere il burro in un pentolino insieme agli spicchi d'aglio, che dovranno subito dopo essere tolti. Rovesciare la polenta in una zuppiera, versare il burro bollente e rimestare fino a quando in superficie non ne rimane traccia. Spolverare di pepe, aggiungere il parmigiano grattugiato e servire.