



TOC' IN BRAIDE (INTINGOLO DEL PODERE)

INGREDIENTI

Per la polenta: g 200 di farina di mais macinata sottile • dl 2 di acqua • dl 2 di latte • sale

Per la salsa: g 300 tra formaggio di malga, ricotta fresca e caprino • dl 1 di latte

Per il condimento: g 100 di burro • g 50 di farina di mais

PREPARAZIONE

In una casseruola far bollire l'acqua ed il latte, salare e versare a pioggia la farina mescolando energicamente con la frusta e badando di non formare grumi; cuocere per 30 minuti.

A cottura ultimata ne risulterà una polentina piuttosto tenera. A parte far fondere a bagnomaria i formaggi con il latte e frullate il tutto fino ad ottenere una crema piuttosto liquida.

In un tegame rosolare il burro e la farina di mais finchè diventeranno color nocciola: si otterrà così la "morchia". Servire in piatti singoli la polentina calda, versandovi sopra un mestolino di crema di formaggi e condire con qualche cucchiaino di morchia.



VINI CONSIGLIATI

Col Livius Friulano Cru
Pinot Grigio
Pinot Nero

