

Le ricette di Giuly - Polenta della Nonna

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è un dolce ricordo d'infanzia.

INGREDIENTI:

- Farina per polenta tipo bramata
- 2,5 hg di gorgonzola
- 2,5 hg di Fontal
- 2,5 hg di formaggio di latteria grasso
- 2,5 hg di burro
- Sale q.b

PROCEDIMENTO:

Mettere un paiolo sul fuoco con acqua e sale (per la quantità di acqua seguire le istruzioni sulla confezione della farina) e portarla ad ebollizione.

Nel frattempo tagliare tutto il formaggio a dadini e tagliare a pezzi il burro. Quando l'acqua bollerà versare la farina per polenta a pioggia e lasciare cuocere per circa 30 minuti mescolandola spesso.

Quando mancheranno 10 minuti alla cottura iniziare ad inserire nel paiolo il burro e farlo incorporare alla polenta.

Dopo il burro aggiungere un po' per volta il formaggio mescolando per incorporarlo.

Una volta terminato il formaggio terminare la cottura della polenta e dopodiché versarla in una ciotola o piatto di portata e servirla ben calda accompagnata da un contorno.

Buon Appetito!

Data di pubblicazione: 18/10/2025

Salvato in PDF in data: 27/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-82/18/10/2025/>