

La Polenta, specialmente in inverno, non manca mai sul nostro putagé. La facciamo semplice, con farina di gran turco macinata fresca e in modo grossolano (bramata, altre volte usiamo la farina di una particolare famiglia di mais detta Pignoletto Rosso con chicchi piccoli e rosso scuro; la farina di mais biancoperla (presidio slow food) la usiamo per la polenta bianca che accompagna bene il pesce, come il merluzzo. Facciamo anche una polenta molto densa, da tagliare a fette, con farina di mais 70% e farina integrale di grano saraceno 30% la chiamiamo anche Taragna; le fette le facciamo anche arrostitire sulla piastra o in padella.

Quanto deve cuocere?

La cottura a fuoco basso dura dai 40 ai 50 minuti.

Come la serviamo?

**Concia** con toma e burro e un po' di blu di Lanzo adatta ad essere consumata da sola, ma anche con uova al burro o sottili straccetti di speck.

**La Taragna** è adatta per lo spezzatino o la salsiccia o il ragù.

La Bianca viene servita con lo spezzatino di pesce spada, il baccalà, il merluzzo con il sugo bianco o al verde o rosso.

Vi invitamo a venirla a gustare da noi al Cresto, vicino alla stufa in saletta oppure in cucina vicino al putagé.

La polenta è un piatto che si adatta meglio ad una tavola familiare e semplice e francescana come la nostra.

Mi raccontando, chiamateci per avvisarci del vostro arrivo!