

Polenta concia con bitto



Ingredienti:

300 g farina di polenta taragna

300 g formaggio bitto

150 g burro

1 litro acqua

Mettete nella pentola di terracotta 1 litro di acqua, coprite con Magic Cooker e portate a bollore. Spostate dal fuoco e aggiungete poco sale , 1/2 cucchiaino di olio di oliva e la farina di mais a pioggia mescolando con la frusta per non formare i grumi.



Togliete la frusta, coprite e proseguite la cottura a fiamma bassa per 20 minuti. Aggiungete il burro a pezzi.



Mescolate molto veloce, coprite e lasciate a fiamma spenta 15 minuti. Aggiungete il formaggio a piccoli cubetti. Lasciate un po da parte per aggiungerlo sopra.



Coprite e lasciate a riposo 5 minuti poi mescolate.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.