

Polenta taragna con taleggio



Ingredienti:

200 g farina di polenta taragna

100 g taleggio

70 g burro

sale, pepe

Mettete nella pentola 700 ml acqua, sale e 1/2 cucchiaino di olio di oliva. Coprite con Magic Cooker e portate a bollore. Spostate dal fuoco e aggiungete la farina di polenta a pioggia mescolando con la frusta. Rimettete sul fuoco, coprite e cuocete a fiamma alta 1 minuto poi fiamma bassa 30 minuti. Unite il burro ed il taleggio a pezzi.



Mescolate velocemente e lasciate coperto ancora 5 minuti.



Servite calda con una bella spolverata di pepe macinato fresco.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.