

Polenta concia

Categoria: Antichi Sapori - Piatti Unici



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min **Cottura:** 15 min **Dosi per:** 6 persone
Costo: Basso **Difficoltà:** Basso

Nota Aggiuntiva: Più il tempo di cottura della polenta

La polenta concia è uno dei tanti modi in cui si condisce la polenta.

In particolare la polenta concia si prepara aggiungendo alla polenta del formaggio.

Non esiste una ricetta precisa; come ogni ricetta tradizionale, varia da famiglia a famiglia. In linea generale, si può dire che agli strati di polenta si devono alternare quelli di formaggio.

La polenta concia si prepara in particolare in Val d'Aosta e nel biellese, ma è molto cucinata anche in Lombardia, e a seconda della regione varia anche la tipologia di formaggio utilizzata.

La ricetta che vi proponiamo è tipica della Lombardia.



Ingredienti

» Acqua 1600 ml	» Grana Padano 50 gr
» Burro 100 gr	» Olio di oliva q.b.
» Farina di mais 400 gr	» Sale q.b.
» Gorgonzola 400 gr	

Preparazione



In circa 1,6 l di acqua versate una manciata di sale e un cucchiaio di olio (1). Quando l'acqua bolle versate la farina di mais, e mescolate continuamente perché non si attacchia alla pentola (2-3) fino a quando la polenta non sarà cotta (seguite [qui](#) la ricetta).



Ungete una pirofila con del burro (4) e coprite il fondo con uno strato di morbida polenta (5). Aggiungete poi il gorgonzola tagliato a fette (6).



cubetti o fiocchetti (7). Ricoprite con un altro strato di polenta e poi di gorgonzola (8-9).

Unite quindi il burro a piccoli



Come ultimo strato, disponete il gorgonzola e terminate con un abbondante spolverata di formaggio grana grattugiato e qualche fiocchetto di burro (10-11). Fate cuocere la polenta concia in forno per 15-20 minuti a 180° (12).

Consiglio

Se avete poco tempo per la preparazione anziché la farina di mais (bramata o fioretto) potete utilizzare la polenta istantanea che si cuoce in una manciata di minuti. Se decidete di prepararla con la farina di mais classica, tenete conto che sarà pronta in circa 45 minuti.