

## **Ricetta tipica valdostana**

Ingredienti per 4 persone:

600 gr. di farina gialla

1,8 l. di acqua

200 gr. di toma fresca valdostana

150 gr. di fontina valdostana

200 gr. di burro

Questo è un tipico piatto invernale ed è veramente piacevole gustarlo in una giornata fredda.

E' consigliabile di adoperare una farina magari un po' grezza, tipo quella integrale o addirittura quella taragna e farla cuocere in un paiolo di rame dentro la stufa a legna: il risultato finale sarà certamente ancora migliore.

Portate a bollire l'acqua e versate a pioggia la farina taragna, mescolando con energia, affinché non si formino grumi.

Man mano che si mescola e la cottura avanza, la polenta si inspessisce.

Continuate a mescolare energicamente per tutto il periodo di cottura, che sarà almeno di 40 minuti, quando cioè la polenta si staccherà dalle pareti della pentola.

A questo punto aggiungete i formaggi e il burro tagliati a cubetti, mescolate per qualche minuto lasciandoli sciogliere e servitela calda.

Può essere gustata da sola, accompagnata a formaggi o carni in umido.