

# Alborelle E Polenta Alla Maniera Trentina

Far rinvenire le alborelle in acqua calda e sale. Lessare le patate in acqua salata (che va conservata); schiacciarle in una pentola; unirvi, mescolando sempre, farina, sale, pepe macinato al momento, acqua di cottura a mestoli fino ad avere una polenta morbida. Unire il formaggio a dadini. Soffriggere le alborelle in olio e burro con la cipolla tritata; unire alla polenta, far insaporire e servire caldo.

## Ingredienti

16 Alborelle Essiccate  
70 G Farina  
700 G Patate  
100 G Formaggio Vezzena  
1 Cipolla  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Burro  
Sale  
Pepe Nero

## Note

Luogo: Trentino-Alto Adige. Luogo: Trentino.