

Minestra Di Polenta

In una pentola fate sciogliere met? burro e rosolatevi la cipolla tritata. Quando ? leggermente colorita aggiungete la farina e mescolate in modo che assorba bene il condimento. Versate lentamente il latte tiepido continuando a mescolare e poi 50 cl d'acqua calda. Regolate sale e pepe e cuocete per un'ora. A cottura ultimata unite la panna, il restante burro e il formaggio grattugiato. Servite questa minestra ben calda. Vini di accompagnamento: Nessun vino, data l'importante presenza di latte e panna.

Ingredienti

250 G Farina Gialla
100 Cl Latte
80 G Burro
1/2 Bicchiere Panna
1 Cipolla
Formaggio Grattugiato
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 75 minuti.