POLENTA GIALLA

Ingredienti:

- Un litro e un quarto di acqua,
- sale,
- 350 g. di farina gialla,
- a piacere baccalà, salsiccia o gorgonzola.

Mettete nel paiolo o in altro recipiente adatto alla cottura della polenta, un litro e un quarto di acqua: fate bollire, salate e versatevi a pioggia 350 g. di farina gialla, sempre mescolando.
Fate cuocere la polenta, senza smettere di rimestare, per circa 45 minuti.
Poi servitela a piacere con del baccalà alla ligure o salsiccia in umido con fagioli, si accompagna bene anche con il gorgonzola.