

POLENTA ALLA PIEMONTESE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina di granturco,
- 50 g di farina di frumento,
- 150 g di formaggio fontina,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di burro,
- 50 cl di brodo vegetale,
- 1 bicchiere di latte,
- 1 bicchiere di panna da cucina liquida,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cipolla,
- 1 porro,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 foglia di alloro,
- 1 foglia di salvia,
- 2 foglie di basilico,
- 1 costa di sedano,
- 1 ramo di rosmarino,
- sale,
- pepe.

Mettete sul fuoco in una pentola il brodo e il latte e portateli a ebollizione.

Mescolate assieme i due tipi di farina.

Raschiate la costola di sedano, sbucciate la cipolla e l'aglio e mondate il porro; quindi tritate tutto assieme, versatelo in una terrina e amalgamatevi l'olio.

Ponete il trito a rosolare in un tegame su fiamma media e, quando tutto sarà ben appassito, toglietelo dal fuoco.

Appena il brodo e il latte avranno raggiunto il bollire, versatevi a pioggia le farine mescolate e fate cuocere per circa mezz'ora, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno, affinché non si formino grumi.

Al termine della cottura, amalgamate alla polenta il soffritto, la fontina tagliata a dadini, il burro, la panna, sale e pepe e ritirate dal fuoco.

Mondate e lavate la salvia, il rosmarino, il basilico e l'alloro e tritateli assieme; poi uniteli alla polenta assieme al parmigiano, mantecate e servite caldo in tavola.