



## 2- Polenta uncia della valle di Muggio

Difficoltà: semplice

Tempo: ca. 1,5 ora

### INGREDIENTI (dosi per 4 persone):

500 g di **farina integrale ticinese per polenta**  
2 litri di **acqua**  
**Sale**  
1 bicchiere di **latte**  
150 g di **burro**  
4 cucchiaini di **olio**  
6 spicchi d'**aglio**  
8 foglie di **salvia**  
350 g di **formaggella**  
250 g di **formaggio fondente** (tipo Fontina)  
100 g di **formaggio grattugiato** (Sbrinz o Parmigiano)

### PREPARAZIONE:

Portare l'acqua salata ad ebollizione. Appena l'acqua freme, aggiungere la farina a pioggia mescolando con una frusta. Far cuocere a fuoco moderato per ca. 1 ora mescolando regolarmente.  
Aggiungere il latte a metà cottura.  
Rovesciare la polenta su un tagliere e affettarla.  
Far rosolare il burro con l'olio, l'aglio e la salvia. Sminuzzare la formaggella e il formaggio fondente. In una pirofila imburrata mettere uno strato di fette di polenta e cospargere con i cubetti di formaggio e col condimento. Continuare in questo modo fino ad esaurimento degli ingredienti. Terminare con uno strato di polenta cosparsa abbondantemente con il formaggio grattugiato. Mettere in forno a gratinare per una decina di minuti e servire.

### OSSERVAZIONI:

Questa ricetta può essere preparata anche con la **farina integrale ticinese per polenta "Rosso del Ticino"** oppure con la **farina integrale ticinese per polenta precotta 10-12 min.**, in quest'ultimo caso riducendo notevolmente i tempi di cottura.