



POLENTINA CON CREMA DI FORMAGGIO DI MALGA E TARTUFO NOSTRANO



Ingredienti:



Per la crema di formaggio:

½ litro di latte

½ cucchiaino di maizena

350 gr di formaggio di malga

Per la polenta:

1 litro di acqua

100/150 gr di farina di mais

Sale

Per condire:

Tartufo nostrano fresco

Burro

Scaglie di formaggio

Preparazione:



Preparare una polentina molto morbida con acqua, farina di mais e il sale. Lasciar cuocere lentamente coperta per 40 minuti circa.

Nel frattempo preparare la crema di formaggio. Bollire il latte con un pizzico di sale e addensare con la maizena sciolta in poca acqua fredda.

Aggiungere il formaggio a dadini o grattugiato se stagionato e sciogliere il tutto a fuoco morbido. Frullare, aggiustare di sapore.

Pulire i tartufi togliendo eventuali residui di terra con la punta di un coltellino e uno spazzolino.

Portare ad ebollizione 100 gr di burro (senza friggere).

Aggiungervi dei pezzi di tartufo e riportare ad ebollizione. Frullare.

Servire la polentina su di un piatto caldo ricoprendola di crema di formaggio. Aggiungere un cucchiaino di burro al tartufo sciolto e del formaggio a scaglie. Per ultimo il tartufo fresco a fettine sottilissime.