## Polenta taragna valtellinese

Recette du vieux moulin Scotti

Pour 7/8 personnes

Faire bouillir 3 litres d'eau salée, à ébullition verser  le contenu du sachet en pluie en le mélangeant au fouet afin d'éviter les grumeaux

Avec une spatule en bois mélanger pendant 40 à 50 min lentement

Ajouter 300/350 gr de beurre et laisser le fondre, puis ajouter ensuite 1000/1200 gr de bitto ou casera jeune coupé en petit morceau et mélanger pendant 4 à5 min.

Renverser la polenta dans un plat en bois et servir bien chaud, elle est excellente avec de la charcuterie fine et un bon vin valtellinese.

**Buon appetito**

## Polenta taragna valtellinese

Recette du vieux moulin Scotti

Pour 7/8 personnes

Faire bouillir 3 litres d'eau salée, à ébullition verser  le contenu du sachet en pluie en le mélangeant au fouet afin d'éviter les grumeaux

Avec une spatule en bois mélanger pendant 40 à 50 min lentement

Ajouter 300/350 gr de beurre et laisser le fondre, puis ajouter ensuite 1000/1200 gr de bitto ou casera jeune coupé en petit morceau et mélanger pendant 4 à5 min.

Renverser la polenta dans un plat en bois et servir bien chaud, elle est excellente avec de la charcuterie fine et un bon vin valtellinese.

**Buon appetito**