
Polenta di mais e grano saraceno

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Un colore scuro per questo piatto tipicamente invernale condito con fontina e gorgonzola, che si fondono creando un ottimo gusto controbilanciato dalla polenta. Dal blog [La piccola casa](#)

La polenta nel paiolo di rame, che ci siamo regalati alcuni anni orsono, è oramai una tradizione degli inverni nella piccola casa. Un misto di classica polenta gialla con l'aggiunta di farina di grano saraceno, condita con fontina di alpeggio e gorgonzola, diciamo una sorta di richiamo alla polenta taragna della Valtellina, le zone dove è nato e cresciuto mio padre, una ricetta che lui spesso preparava. A proposito la taragna si chiama così per via del fatto che andava, e va, sempre tarata, ovvero mischiata, con il bastone che da quelle parti si chiamava tarai.

In questa mia versione ho usato un'ottima fontina valdostana d'alpeggio e una buona gorgonzola, al posto del bitto (uno dei migliori formaggi valtellinesi) e del burro fuso. Il risultato è stato ottimo, la polenta risulta colorata in scuro dal grano saraceno, è con questa particolare farina che si preparano ad esempio i pizzoccheri, e i formaggi si sono fusi creando un ottimo gusto ben controbilanciato dalla polenta. È chiaramente un piatto che riempie particolarmente e con la polenta che avanza si possono fare degli ottimi crostini da usare a mo di bruschette.

Ho quindi accompagnato il tutto con un vino del territorio valtellinese, luna Sassella del 2001, un vino a base di chiavennasca, il nebbiolo locale, caratterizzato da buoni tannini.

Ecco quindi la ricetta per preparare questa polenta farina gialla di mais e farina grano saraceno condita con fontina d'alpeggio e gorgonzola

Ingredienti per 4 persone

200 gr di farina di grano saraceno 200 gr di farina di mais (la polenta classica) Sale grosso 200 gr di fontina d'alpeggio tagliata a dadini 200 gr di gorgonzola tagliata a pezzettini

Mettere a bollire nel paiolo circa due litri d'acqua con il sale, quando raggiungere il bollore versare le farine rimescolando con un frustino in modo che non si formino dei grumi, azionare quindi il motore elettrico del paiolo (quello che fa girare lentamente e in continuazione la pala) e cuocere a fiamma moderata per circa 40 minuti, ad ogni modo la polenta sarà cotta quando sul fondo si forma una leggera "crosta" che si stacca facilmente

Nel frattempo nei piatti sistemare i dadini di fontina e i pezzetti di gorgonzola, versarci quindi sopra la polenta calda e rimescolare in modo che i formaggi si fondino.

Buon appetito con questo ottimo piatto invernale.

Dal blog [La piccola casa](#)