



Chiacchere

Ingredienti

*a Issime: Risseli
a Gressoney:
(tagliate a quadrettoni):
Chratzete
(tagliate a listerelle):
Fledle*

Ingredienti:

*300g di farina bianca
½ bicchiere di latte
1 uovo
50g di zucchero
½ bustina di lievito
1 pizzico di sale*



Preparazione

Portare a bollire 2 litri abbondanti di acqua, versare la farina a pioggia e mescolare in continuazione con un bastone di legno per un'ora circa. In una teglia alternare strati di polenta con strati di formaggio. A parte sciogliere il burro, quando diventa un po' scuro versarlo sulla polenta. (Il burro deve essere caldissimo).

