



## Polenta Concia alla Valdostana

### Ingredienti

*Ingredienti  
per 6 persone:*

*2 l di acqua,  
500g scarsi di farina gialla,  
100g di burro,  
100g di fontina  
100g di toma*

### 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).*

