

La polenta "Pult"

www.altabrianza.org

La Pult è una variante della polenta classica, una crema che viene cucinata soprattutto d'estate e che si può mangiare anche intinta nel latte freddo come minestra o primo piatto.

Ingredienti (4 persone):

- 200 g. di farina gialla;
- 50 g. di farina bianca;
- 1 l. d'acqua;
- 1/2 l. di latte intero fresco;
- Sale q.b.;
- Latte e/o formaggio grattugiato per condire.

Procedimento:

Mettere l'acqua in una pentola, aggiungere il latte e salare.

Portare ad ebollizione e unire a pioggia le farine, mescolando bene con una frusta per non far formare grumi.

Continuare la cottura a fiamma bassa fino a quando il composto raggiunge una certa consistenza (comunque non meno di 30 minuti), mescolando spesso.

Quando pronta servire la crema così ottenuta e condirla con latte freddo (versato sopra direttamente) e/o formaggio.