

Polenta dolce

Ingredienti e dosi per 4 persone

- 400 g di farina gialla
- 2 l di latte
- 6 uova
- 80 g di zucchero
- 200 g di burro
- 400 g di amaretti
- cannella
- sale

Metodo

1. Scaldare il latte con un po' di sale.
2. Quando il latte bolle versarvi la farina gialla a pioggia mescolando continuamente con la frusta evitando la formazione di grumi ("frati").
3. Quando la polenta è giunta a metà cottura (ossia quando è piuttosto consistente) toglierla dal fuoco.
4. Sbattere i tuorli delle uova con un po' di cannella e burro ammorbidito tenendo ben mescolato.
5. Ridurre in polvere fine gli amaretti e incorporare un po' alla volta le uova
6. Unire un po' alla volta questi ingredienti alla polenta mescolando continuamente in modo da ottenere un composto omogeneo.
7. Ungere col burro una tortiera e infarinarla leggermente per non far attaccare il dolce ai lati.
8. Versare il composto nella teglia e cospargerlo di zucchero.
9. Cuocere a fuoco moderato finché la superficie non avrà assunto un colore dorato.