

## **Polenta "cusè" (alla bagòssa)**

Farina gialla, acqua, sale, burro e formaggio "bagòs" grattugiato q.b.

Preparare la polenta come al solito. A cottura ultimata tagliarla e rosolarla in una padella dove si sarà sciolto del buon burro. Condire con formaggio "bagòs".