

"Polenta e fioricc"

Una volta era prerogativa dei poveri; oggi è una leccornia. Prima di tutto bisogna procurarsi presso qualche malga i "fioricc" che sono un derivato cremoso del latte e poi bisogna fare una bella polenta. Quindi si taglia la polenta, a pezzi si immerge nei "fioricc". Chi vuole può aggiungere anche dello zucchero.