

Polenta "teragnà"

800 gr. di farina normale, 1lt d'acqua-300 gr. ca. di burro-sale q.b., formaggio molle tagliato minuto (a piacere salame o salsiccia a dadini).

Mettere l'acqua sul fuoco, aggiungere (quando bolle) la farina e lasciare cuocere, mescolando spesso con la "trizè" (mestone per la polenta) da sotto in su. Un momento prima della cottura unire i formaggi (volendo anche il salame); rimestare bene, ed infine aggiungere il burro (meglio se fuso).