



Ricetta

Ingredienti

Dose per 6 persone

- 2 l di acqua in modo da ottenere la polenta morbida adatta alla taragna
- 10 g di sale grosso
- 350-400 g di farina di mais vitrei o semivitrei, possibilmente di varietà antiche, coltivati nelle province di Bergamo, Brescia, Lecco, Sondrio. Laddove rientri nella tradizione è ammessa anche una percentuale di grano saraceno. La quantità di acqua dipende dalla tipologia e dalla granulometria della farina di mais.
- 300 g almeno di *formai de mut* dell'Alta Valle Brembana dop, bitto storico presidio Slow Food, bitto dop o branzi. La quantità del formaggio dipende dalla sua stagionatura

Per il condimento

- 50 g di burro soffritto con uno spicchio d'aglio e quattro foglie di salvia (poi rimossi) da versare sulla polenta taragna qualora venga servita come piatto unico

Procedimento

Mettere in un paiolo di rame, di ghisa o in una pentola d'acciaio col fondo spesso e con gli angoli arrotondati l'acqua e portarla ad ebollizione; salarla e versarvi la farina a pioggia, mescolando di continuo affinché non si formino grumi. Portare a cottura per almeno un'ora mescolando al bisogno. Aggiungere acqua calda se risulta troppo densa.

Tagliare il formaggio a pezzetti, abbassare il fuoco al minimo e aggiungerlo alla polenta. Amalgamare bene gli ingredienti fino al loro completo scioglimento (5-6 minuti).

Aggiustare eventualmente di sale e poi servire immediatamente la polenta taragna orobica in ciotole di ceramica o di terracotta, oppure adagiandola su un tagliere.

Qualora costituisca un piatto unico condirla con il burro insaporito con aglio e salvia.