

Peppino propone



Polenta Vùncia [Polenta unta]

Ingredienti



Quantità in base alle persone

- Avanzi di polenta
- Formaggi vari , taleggio , fontina , gorgonzola ed altri di pasta saporita e tenera
- Burro quanto basta

1. Scaldare ed amalgamare la polenta
2. Aggiungere i formaggi a pezzetti
3. Versare il burro fuso precedentemente preparato
4. Mescolare bene il composto a fuoco medio fino ad ottenere un impasto filante
5. Servire ben caldo

Buon appetito

Nota

Questo piatto lo visto preparare spesso dai miei nonni e zii quando passavo le vacanze scolastiche a Grandola ed Uniti sopra Menaggio , anni '50 .

La civiltà contadina non buttava niente ed era maestra nell'utilizzare gli avanzi di cibo , spesso da questo riciclo ne scaturivano dei piatti che non avevano niente a che invidiare dalle portate dell'Alta Cucina.

Il preparare gli avanzi della polenta in un paiolo da camino su fuoco e brace di legna , aggiungervi il formaggio "Magro" e abbondante burro fuso bollente , il tutto di loro produzione , il mescolare fino a quando l'impasto "filava" e servirlo ; ne risultava un piacere per i sensi che ancora oggi me lo ricordo .

Come pure il "Balôt" , un volume paragonabile ad una palla a mano di polenta con racchiuso al centro del formaggio "Magro" , messo a scaldare nella cenere di legna fino a formare una leggera crosta esterna e il formaggio che si scioglieva, sapori di altri tempi.

