

MOSA DELLA VAL SENALES

Il piatto preferito della nonna

Ingredienti

Per 2 persone e una pentola

1 l di latte fresco
50 ml acqua
2 cucchiaini di sale
70 g farina di polenta (gialla)
50 g di burro

Preparazione

Versare l'acqua, il latte ed il sale in una ampia padella di ferro e riscaldare lentamente. Prima dell'ebollizione aggiungere la farina mescolando con la frusta. Far bollire a bassa temperatura per circa 20 minuti. Sul fondo della padella si forma una crosta gustosa, chiamata "Scherren". Fare raffreddare un pochino e cospargerla poco prima di servire con burro scuro. Si mangia con il cucchiaio tipico antico direttamente dalla padella.

Ricetta: Contadine della Val Senales