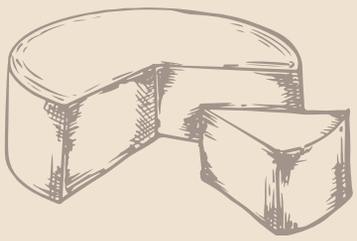
Pulénta Cuncia

Ingredienti



- [ ] 500 g di polenta cotta
- [ ] 1500 g di toma grassa valsesiana
- [ ] 70 g di gorgonzola dolce D.O.P. novarese
- [ ] 50 g di burro

Procedimento

- [ ] Iniziare la nostra preparazione ponendo del burro a sciogliere in una padella antiaderente.
- [ ] Aggiungere la polenta, che deve essere piuttosto dura, e i formaggi precedentemente tagliati a dadini piccoli per favorirne lo scioglimento.
- [ ] Far rosolare mantecando ed amalgamando lentamente, con un cucchiaio di legno, la polenta ed i formaggi.
- [ ] Togliere dal fuoco quando il formaggio sarà completamente sciolto ed inizierà a formarsi una leggera
- [ ] crosticina.
  Servire ben caldo in una terrina o direttamente nel piatto.

- [ ] In alternativa si può impiattare e ripassare in forno, in modalità grill, con l'aggiunta di toma grattugiata e di burro per rendere croccante la superficie.

Varianti

La polenta concia viene spesso servita con l'aggiunta di salumi come pancetta o lardo, con il ragù, con carni stufate come lo spezzatino oppure con le cipolle stufate. Insomma, un piatto versatile dai sapori semplici ma decisi che vi riporterà indietro nel tempo ad ogni forchettata!

Curiosità

La "Pulénta Cuncia" è un piatto unico ricco che coniuga al meglio i sapori dei formaggi d'alpeggo e la farina di mais cotta, a fuoco lento, nel paiolo di rame, ovvero la polenta. Il termine "cuncia" deriva dal dialetto valsesiano e significa "condita"; infatti per realizzare questa pietanza vengono aggiunti alla polenta già cotta formaggi tipici, come la toma e il gorgonzola, e una buona dose di burro!
La ricetta ha origini molto antiche e veniva consumata, nella maggior parte dei casi, utilizzando la polenta avanzata per evitare qualunque spreco di cibo. Inoltre, grazie all'aggiunta del formaggio e del burro, la polenta concia è in grado di dare tanta energia: è un piatto completo e davvero gustoso.