

## Polenta bergamasca

Le dosi a occhio, perchè non ho idea delle proporzioni acqua/farina, anche perchè dipende dalla farina, che deve essere bramata, rustica, macinata a pietra.

Si porta l'acqua al bollore, salata. Si butta la farina a pioggia, poca per volta, mescolando con una frusta, basterebbe anche un mestolo o il bastone ma all'inizio la frusta è più comoda, quando si incominciano a vedere "i segni" della frusta che gira e non si vede più l'acqua vuole dire che si può smettere di aggiungere farina.

A questo punto la si deve cuocere col fuoco abbastanza alto almeno 45 minuti, girandola spesso con un mestolo lungo ma non ininterrottamente, perchè si deve abbrustolire bene ai bordi, quando è cotta si forma una crosta tutt'intorno che rimarrà nel paiolo.

Si mangia di solito con la carne: coniglio cotto con vino rosso e verdure, per esempio, o salame bollito. A me piace di più col formaggio, soprattutto col gorgonzola. Oppure con delle verdure cotte in padella che facciano un bel sughetto.

Questa l'abbiamo mangiata con dei funghi champignons scuri cotti semplicemente con aglio olio e peperoncino verde piccante, e con degli spinaci saltati in padella sempre con olio e aglio. E col formaggio. Gorgonzola piccante e roccolo: simile al taleggio ma a pasta più dura, viene prodotto nella stessa zona, ed è buonissimo.

