

Pulenta in flur
(Polenta alla panna)

Portare a ebollizione 7 1/2 dl di panna e 1 l di latte
salare con 2 c di sale
aggiungere rimestando 450 g di farina di grano saraceno
aggiungere ca. 100 g di uvetta

cuocere a temperatura ridotta rimestando per 45-50 min.