VALPOSCHIAVO TURISMO

CH-7742 Poschiavo
T 081 839 00 60
info@valposchiavo.ch
www.valposchiavo.ch

Pulenta in flur (Polenta alla panna)

Cuocere in una pentola 7,5 dl. di panna,1 litro di latte e 2 cc di sale. Aggiungere 450g di farina di grano saraceno e 100 g. di uva passa.

Cuocere la polenta su fuoco a legna per 45-50 min.
Durante la cottura rimestare la polenta vigorosamente.