Otobre

...Quando a Otobre scurisse e tòna, l'invernada sarà bona

L	31 Lucilla 39	3 Gerardo ● 40	10 Daniele ◐ 41	17 Ignazio ○ 42	24 Antonio 43
M		4 Francesco	11 Firmino	18 Luca	25 Crispino ◑
M		5 Placido	12 Serafino	19 Isaac	26 Evaristo
G		6 Bruno	13 Edoardo	20 Irene	27 Fiorenzo
V		7 B.V. Maria del Rosario	14 Callisto	21 Orsola	28 Simone
S	1 Teresa	8 Pelagia	15 Teresa	22 Donato	29 Ermelinda
D	**2 Angeli Custodi**	**9 Dionigi**	**16 Edvige**	**23 Giovanni**	**30 Germano**

Polenta Taragna

È una specialità della Valtellina, e nonostante sia piuttosto sostanziosa per il burro e il formaggio, spesso veniva accompagnata da cotechini lessati o da salsicce arrostite...

Ingredienti per otto persone: farina di grano saraceno g500, burro g200, una manciata di farina gialla, formaggio tenero della Valtellina g200, sale. In circa due litri d'acqua bollente fare una normale polenta con le due farine rimestando senza sosta per un'ora e mezzo. Incorporare il burro e tenere sul fuoco per altri dieci minuti.

Tagliare il formaggio a fette sottili e aggiungerlo alla polenta quando è cotta. Rimestare per pochi istanti, poi rovesciare sul tagliere.

OTTICA AL QUADRATO

FOTO OTTICA AL QUADRATO
Via Cavin di Sala, 55/F
30036 Santa Maria di Sala (VE)

a se stante
ASSOCIAZIONE CULTURALE