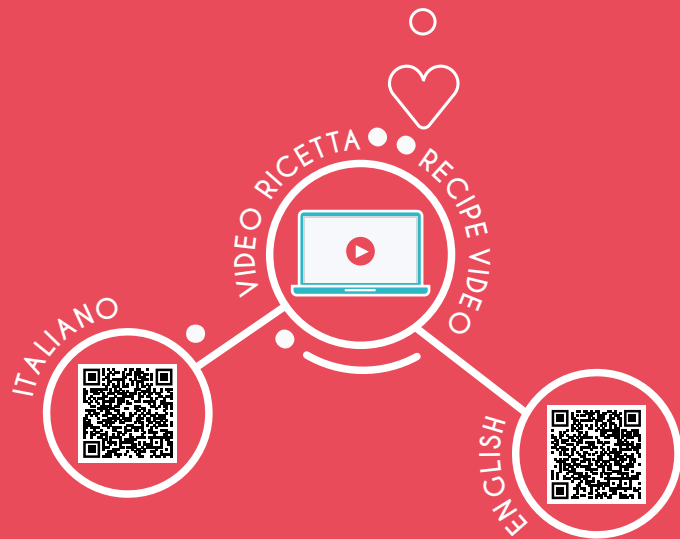


Ricetta



CREMA DI MAIS CON FONDUTA DI TALEGGIO E TARTUFO

IT

1. Portare ad ebollizione una pentola con 1,5 litri di acqua e aggiungere le bustine di **Sale fino**
2. Togliere dalla confezione 1 cucchiaino abbondante di **Farina di mais rosso** e metterlo in una ciotolina (servirà per la preparazione del condimento finale)
3. Quando l'acqua bolle abbassate la fiamma per un minuto e versate la farina di mais a pioggia, mescolando di continuo con una frusta fino a che si addensa
4. Abbassare la fiamma al minimo e lasciare cuocere per 40 minuti mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno (in base al tipo di fornello utilizzato ed alla fiamma il tempo di cottura varia da 35 a 45 minuti)
5. Far sciogliere la **Fonduta di Taleggio** in una padella antiaderente per 2 minuti a fuoco basso
6. Scaldare per 2 minuti in una padella antiaderente la farina messa da parte. Aggiungere il **Burro con tartufo** e rosolare per altri 2 minuti
7. Con l'aiuto di un cucchiaino adagiare la crema di mais nei piatti, versare sopra ogni porzione la fonduta di Taleggio e completare irrorando con il burro al tartufo e farina croccante
8. Servire il piatto molto caldo