



Ricetta della Polenta dusa

Polenta dusa (Semolino)

Ingredienti:

latte;
farina di semola;
zucchero;
sale;
limone;
liquori a piacere,
uova;
vaniglia.

Preparazione:

Far bollire il latte, mettere la farina di semola, zucchero, un pizzico di sale e far cuocere per un'ora. A cottura ultimata aggiungere succo di limone, liquori a piacere, qualche uova e vaniglia.

www.comune.locana.to.it