

# Alborelle e polenta alla maniera trentina

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

16 alborelle essiccate  
70 g farina  
700 g patate  
100 g formaggio vezzena  
1 cipolla  
olio d'oliva extra-vergine  
burro  
sale  
pepe nero

## Preparazione

Far rinvenire le alborelle in acqua calda e sale. Lessare le patate in acqua salata (che va conservata); schiacciarle in una pentola; unirvi, mescolando sempre, farina, sale, pepe macinato al momento, acqua di cottura a mestoli fino ad avere una polenta morbida. Unire il formaggio a dadini. Soffriggere le alborelle in olio e burro con la cipolla tritata; unire alla polenta, far insaporire e servire caldo.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>