

Polenta “rognosa”

L'espressione “polenta rognosa” è usata anche nel Parmense per indicare la polenta con i ciccioli.

Come pure esiste nel Nord Italia la “frittata rognosa” (con salsiccia e/o salame) ed il “risotto rognoso” (con carne di maiale)

Ipotesi generale

Polenta rognosa = polenta condita
con pezzi di carne di maiale

Resta incerto, in questo caso, il significato
preciso di “rognosa”

Frescòtte
(polenta lenta)

il termine francese *fricot* significa
sia “spezzatino di carne” sia più
generalmente “piatto, alimento”
(documentato dal 1758 e dal 1847
per indicare “piatto, alimento”)

Preparazione della polenta rognosa



Cuttùre (paiòlo)



Fasi della cottura



Rovesciamento, copertura, primo taglio
a croce



Taglio a fette con filo



Disposizione a strati e condimento