Mazzafam von marta ostertag

Mengen für 100 Personen

8.0 kg Kartoffeln mehligkochend	
6 kg Mehl	Polenta/Maismehl
1.0 kg Butter	
200 g Salz	

Kartoffeln kochen, schälen, und reiben (Röstiraffel) oder in kleine Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Kartoffeln, die Polenta, das Mehl, Salz und etwas Wasser zu einer festen Masse verarbeiten. Nun reichlich Butter beifügen und langsam erwärmen. Ständig mit dem Brat- oder Holzspachtel die Masse schlagen und umrühren bis sie ganz fein und knusprig wird. Darauf achten, dass nichts anbrennt.