

PRIMI

Polenta



Procedimento

Portate a bollire l'acqua salata. Aggiungete l'olio e la farina un ... "pugno" alla volta. Cucinare a fuoco lento mescolando continuamente per 45 min /un'ora. Regolate la consistenza aggiungendo eventualmente acqua calda salata.

Ingredienti per 1 porzione:

550 ml. di Acqua
125 gr di Farina di Mais
6 gr. di sale
Un cucchiaio di Olio
Evo

Note e Suggerimenti

Per la cottura consiglio un paiolo con gancio elettrico che elimina lo "stress" di mescolare per un'ora...

Per il condimento possiamo dare libero sfogo alla fantasia... Normalmente ne propongo uno bianco e uno rosso... quindi un sugo di carne con macinato, salsicce e agnello e una salsa di taleggio con funghi porcini.