

Polenta



Ein Rezept von Sara Pieretti, Chef koch im Grotto Grassi in Tremona.

Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 90 Minuten



Schwierigkeitsgrad Leicht - Für alle



Menge 4 Personen

Eigenschaften



Teller Vegi - Polenta



Typisches Produkt Polenta - 0 km



Geeignet für Sommer - Tage in der Berghütte

ZUTATEN

Polenta

- 1.2 l Wasser
- 10 g Salz
- 300 g Polenta aus der Mühle von Bruzella

ZUBEREITUNG

Polenta

1. Bringen Sie das Wasser zum Kochen;
2. Sobald es die Temperatur erreicht hat, giessen Sie das Salz ein und lassen Sie es für einige Momente schmelzen, dann streuen Sie die Polenta ein;
3. Rühren Sie gelegentlich etwa 1 Stunde lang weiter.