




Polenta






Una ricetta di Sara Pieretti, chef del Grotto Grassi di Tremona.

Preparazione

	Tempo richiesto	ca. 90 minuti
	Difficoltà	Facile - Per tutti
	Dosi	4 Persone

Caratteristiche

	Piatto	Vegetariano - Polenta
	Prodotto tipico	Polenta - Km 0
	Adatto in	Estate - Giornate in baita

INGREDIENTI

Polenta

- 1.2 l di acqua
- 10 g di sale
- 300 g di polenta del mulino di Bruzella

PROCEDIMENTO

Polenta

1. Fate bollire l'acqua;
2. Appena ha raggiunto la temperatura versate il sale lasciatelo sciogliere per qualche istante, quindi versate la polenta a pioggia;
3. Continuare a mescolare di tanto in tanto per all'incirca 1 ora.