

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.