Polenta

Une recette de Sara Pieretti, chef cuisinier du Grotto Grassi au Tremona.

Préparation

Temps requis	env. 90 minutes
Difficulté	Facile - Pour tous
Dosage	4 Personnes

Caractéristiques

Plat	Végétarien - Polenta
Produit typiques	Polenta - 0 km
Adapté en	Été - Jours au Chalet

INGRÉDIENTS

Polenta

- ☐ 1.2 l d'eau
- ☐ 10 g de sel
- ☐ 300 g de polenta du moulin de Bruzella

PRÉPARATION

Polenta

1. Faites bouillir l'eau.
2. Dès qu'elle atteint la température, versez le sel et laissez fondre quelques instants, puis versez en pluie la polenta.
3. Continuez à remuer de temps en temps pendant environ 1 heure.