

Polenta (per 4 persone)

Ingredienti ¼ L di acqua
 ¼ L di latte
 sale
 2 C di olio
 120 g di farina gialla di
 granturco (medio fine)

Altro 2 C di burro



- Portare ad ebollizione in una pentola alta l'acqua ed il latte, quindi aggiungere il sale e l'olio.
- Versare lentamente la farina di granturco, mescolando continuamente con la frusta in modo che non si formino grumi. Continuare a mescolare fino a quando la polenta si rapprenderà.
- Continuare la cottura girando la polenta di tanto in tanto.
- La polenta dovrebbe staccarsi dal fondo della pentola.
- Alla fine unire il burro freddo e servire.

Tempo di cottura: circa 20-30 minuti

Suggerimenti e consigli

- La polenta cotta può essere messa dentro a degli stampi di diversa forma, raffreddata, rovesciata, tagliata a fette piuttosto spesse, cosparsa di parmigiano e burro liquido e passata velocemente al gratin.
- Per raffinare il gusto, cuocete la polenta assieme ad un rametto di rosmarino o a del formaggio.
- In commercio esiste della farina di granturco precotta, il cui tempo di cottura si riduce a 5 minuti.
- La polenta può essere servita come contorno per pietanza a base di selvaggina, arrostiti di maiale, carne salmistrata, spezzatini, oppure con una salsa alla panna di gallinacci o funghi porcini.
- Per cuocere la polenta è anche possibile utilizzare soltanto dell'acqua.