

Polenta, senza mescolare.

con Mais da Impastare
di Cascina Blu.

www.cascinablù.it

POLENTA

dosi per 4 persone

INGREDIENTI

PER LA POLENTA

500 g Mais da Impastare (Cascina Blu)
2 l di acqua
sale q.b.
burro q.b.

PER

L'ACCOMPAGNAMENTO

2 salami di turgia
1 filo d'olio evo
400 ml panna da cucina

POLENTA

PROCEDIMENTO

PER LA POLENTA

Metti l'acqua a bollire in una pentola dal fondo spesso, salala e una volta raggiunto il bollore aggiungi la farina a pioggia mescolando con una frusta, una volta amalgamata abbassa il gas al minimo. Copri la pentola con un canovaccio bagnato e strizzato, copri con il coperchio e tira su i lembi del canovaccio per evitare che tocchino il fuoco.

Lascia sul fuoco lento per 45 minuti senza aprire il coperchio.

Terminato il tempo, la polenta sarà cotta perfettamente e senza grumi, manteca con una noce di burro e servi calda.

(Se preferisci una consistenza più liquida puoi tranquillamente aggiungere dell'acqua e amalgamare bene).



POLENTA

PROCEDIMENTO

PER

L'ACCOMPAGNAMENTO

Elimina la pelle dal salame di Turgia e taglia delle fettine da circa 1 cm, falle rosolare in padella con un filo d'olio, assicurandoti che abbiano preso un bel colorino su entrambi i lati.

Aggiungi la panna liquida e lascia cuocere per circa 10 min con la fiamma bassa.

Accompagna la polenta e goditi la bontà che ti regala questo piatto!