

## Polenta

*La polenta e' fatta a base di farina di mais. Per molto tempo non e' stata apprezzata perche' ritenuta un piatto povero da contadini; ora, invece, sta acquisendo la notorieta' che merita. E' un piatto ideale per una festa, perche' puo' essere preparata in anticipo e riscaldata prima di essere servita.*



**Tempo preparazione:**  
1 minuti

**Tempo di cottura:**  
45 minuti

**Dosatura:**  
Per 6 persone

### Elenco ingredienti

1,75 l di acqua  
300 g di polenta  
100 g di burro  
sale q.b.

### Istruzioni per la preparazione

Polenta – ricetta base

1. Monta il Gancio a mezzaluna, imposta la temperatura a 100°C e la velocita' di mescolamento a 1. Porta l'acqua a bollore e aggiungi a pioggia la farina per la polenta, continua a mescolare per 30-45 minuti, quindi unisci il burro.
2. Questa preparazione di base puo' essere utilizzata in due modi: 1. La polenta puo' essere servita immediatamente, appena preparata, accompagnata da una buona salsa (puoi trovare qualche spunto interessante nel capitolo SALSE).
2. La polenta puo' essere servita sotto forma di crostoni. Una volta cotta la polenta, versala su una placca da forno e lasciala raffreddare. Quando si sara'



club

raffreddata, tagliala a pezzi da 6x10 cm, falla rosolare su una piastra rovente e servi come accompagnamento di intingoli o di carne alla griglia.