



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

POLENTA TARAGNA & RATATOUILLE



INGREDIENTI

Dosi per 4 buongustai/e

400 g di farina per polenta taragna
1,6 l di acqua
2 cipolle
4 peperoni
4 pomodori
2 zucchine
Peperoncino
Timo
Olio di Oliva
Sale

PREPARAZIONE

Portate a ebollizione l'acqua salata e allungata con un filo d'olio, versate lentamente nella pentola la farina, mescolando in continuazione per ca. 35 min. o comunque fino a che il tutto diventi denso. Poi versate la polenta su un tagliere per polenta o un piatto per farla raffreddare.

Nel frattempo soffriggere la cipolla con olio in una padella, metà sminuzzata a dadini, metà tagliata a rondelle. Dopo qualche minuto mettete timo e peperoncino a piacimento. Poi aggiungere i peperoni, i pomodori e le zucchine tagliati grossolanamente. Chiudete il coperchio e lasciate cuocere a fuoco basso per 15-20 minuti. Salate, mescolate e servite su un piatto con qualche fetta di polenta.

