



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

KLASSISCHE POLENTA



ZUTATEN

Für 4 Polenta-Fans

(1 Teil Maisgrieß, 4 Teile Wasser)

Polenta 5 Minuten

Wasser

Salz

ZUBEREITUNG

Das Wasser aufkochen, salzen und dann unter ständigem Rühren langsam den Maisgrieß unterrühren. Eine Minute ständiges Rühren verhindert Klümpchenbildung.

Noch heiß auf einen Holzteller stürzen.

Die klassische Polenta eignet sich wunderbar als Beilage zu Eintopf-, Fleisch- oder Fischgerichten, Ragouts oder Gulasch.