



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

POLENTA TARAGNA & RATATOUILLE



ZUTATEN

Für 4 Feinschmecker

400 g Mehl für Polenta Taragna

1,6 l Wasser

2 Zwiebeln

4 Paprikas

4 Tomaten

2 Zucchini

Chili

Thymian

Olivenöl

Salz

ZUBEREITUNG

Das gesalzene Wasser mit einem Schuss Öl aufkochen. Das Mehl langsam, unter ständigem Rühren, einrieseln lassen. Unter mehrmaligem Umrühren die Masse ca. 35 Minuten weiter kochen, bis sie dickbreiig ist und sich vom Boden löst. Die Polenta auf einem Teller oder einem Holzbrett ausbreiten und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel, die Hälfte fein gehackt, die Hälfte in Ringe geschnitten, in Öl in einer Pfanne anbraten. Nach einigen Minuten mit Thymian und Chili würzen. Dann die grob gehackten Tomaten, Paprikaschoten und Zucchini dazugeben. Deckeln schließen und bei niedriger Flamme 15-20 Minuten lang kochen lassen. Salzen, rühren und auf einem Teller mit einigen Scheiben Polenta servieren.