

20-10-2014

LA POLENTA

UN TEMPO, QUANDO I NOSTRI BISNONNI ERANO PICCOLI COME NOI, CON LA FARINA GIALLA SI PREPARAVA LA POLENTA CHE VENIVA CONSUMATA QUASI TUTTI I GIORNI.

OGGI IN VECE, PUR ESSENDO ANCORA UN PIATTO TIPICO LOMBARDO, VIENE CONSUMATO MENO E CON ALTRE PIETANZE (CARNE, FORMAGGIO...).

COME SI PREPARA LA POLENTA?

INGREDIENTI:

- 300 GRAMMI DI FARINA DI MAIS
- UN LITRO DI ACQUA
- SALE GROSSO (CIRCA UN CUCCHIAIO)

PROCEDIMENTO

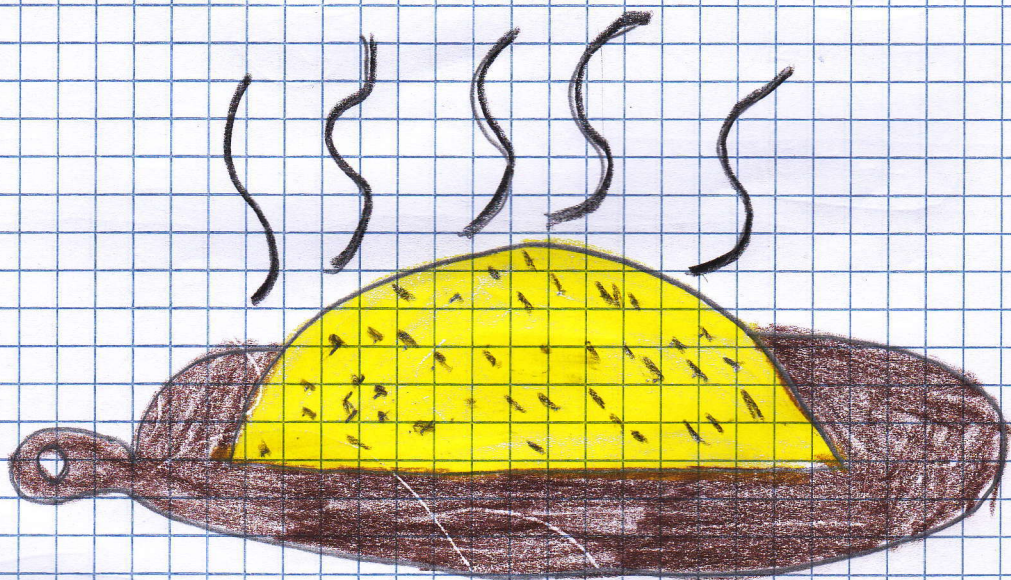
VERSA IN UN PAIOLO L'ACQUA, AGGIUNGI IL SALE E METTI SUL FUOCO. QUANDO L'ACQUA BOLLE, VERSA A PIOGGIA LA FARINA E MESCOLA CON UN MESTOLO DI LEGNO, CERCANDO DI NON FORMARE GRUMI.

CONTINUA A MESCOLORE PER CIRCA 40
MINUTI.

LA POLENTA SARÀ COTTA QUANDO
INIZIERÀ A STACCARSI DAI BORDI.

TRADIZIONALMENTE LA POLENTA VENIVA
COTTA SUL CAMINO O SULLA STUFA A
LEGNA, NELL' APPOSITO PAIOLO DI RAME

LA POLENTA PUÒ ESSERE DI DIVERSA
CONSISTENZA. È PROPRIO IL RAPPORTO
TRA LA QUANTITÀ DI ACQUA E DI FARINA
CHE DETERMINA IL RISULTATO FINALE.



BUON APPETITO!

hello!