magimix

POLENTA CLASSICA

Nuova ricetta

Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 1,5 L di acqua - 1 cucchiaio di sale grosso - 400 g di farina di granoturco

1. Mettere l?acqua nel contenitore di metallo e portarla ad ebollizione con il programma ESPERTO circa 10 minuti/velocità 0/110 °C.

2. Aprire il tappo e aggiungere il sale, riavviare il programma ESPERTO per 50 minuti/ velocità 3/100 °C e versare a pioggia la farina e continuare la cottura. Miscelare con l?aiuto di una spatola per ben incorporare la farina, se necessario.

3. Nel caso risulti troppo densa aggiungere un po? di acqua dalla bocca di carico, se troppo liquida aumentare la cottura per ridurre. Le variazioni sono dovute al tipo di farina ed al suo grado di macinatura.

Cook Expert ■

Modificata 25/05/16

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016