

Recette Polenta

La préparation de la polenta demande peu d'ingrédients.
Voici les proportions à utiliser pour préparer de la polente pour 6 personnes

Ingrédients:

250 g de polenta

1 litres d'eau

1 cuillère a soupe d'huile d'olive

une pincée de gros sel

Préparation :

Faites chauffer l'eau dans une casserole avec le sel et l'huile d'olive.
quand l'eau bout, versez la polenta tout en remuant avec une cuillère en bois.

Laissez la polenta épaissir sur le feu doux pendant plusieurs minutes, sans cesser de remuer.

Lorsque la préparation a pris la consistance d'une bouillie épaisse, ôtez la du feu et versez la dans un plat à gratin garni de papier sulfurisé.

Lisser la préparation avec une spatule et laissez refroidir complètement.

Quand la polenta a pris, découpez la en carrés (pour faciliter le service) et parsemez la de fromage râpé.

Faites gratiner la polenta au four a 180 ° pendant environ 25 minutes.
Servez chaud.

A noter :

si vous n'avez pas prévu de servir ce plat en accompagnement d'une viande en sauce, vous pouvez aussi napper la polenta de sauce tomate avant d'ajouter le fromage.