

La Polenta

Ingredienti per 6 persone:

Ci vogliono 250g di polenta
Ci vogliono due cucchiai d'olio
Ci vuole un litro d'acqua
Ci vuole il parmigiano grattugiato
Ci vuole il sale

Materiale:

Ci vuole una spatola
Ci vuole una pentola
Ci vuole un cucchiaio da cucina



una spatola



Una cucchiaio da cucina



Una pentola

- 1) fate scaldare l'acqua in una pentola con il sale e l'olio
- 2) Quando l'acqua bolle , versate la polenta mescolando con il cucchiaio da cucina
- 3) Lasciate la polenta spessire a fuoco moderato alcuni minuti e continuate di remestare.
- 4) Quando la preparazione è spessa , toglietela dal fuoco poi versatela in un piatto da forno.
Lisciate la preparazione con una spatola e lasciatela raffreddare
- 5) quando è fredda tagliate la polenta a pezzi e mettete il parmigiano grattugiato sopra
- 6) Mettete al forno a 180°C per 25 minuti . Servite caldo .

