

פירה מפולנטה באדיבות גיאקומו



רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות מים
- כוס קמח תירס
- 1/2 2/1 כפית מלח גס

הכנה

1. בסיר עמוק מרתיחים את המים והמלח.
2. כאשר המים רותחים, שופכים פנימה, לאט לאט, את קמח התירס תוך כדי בחישה רצופה.
3. מבשלים תוך כדי בחישה על אש בינונית במשך 25 דק'. עד אשר הפולנטה מתרככת וניתן לגרד אותה מדופנות הסיר. אם הפולנטה רכה אך עדיין לא ניתן לגרדה מהדפנות, מוסיפים מעט מים וממשיכים בבישול.

30 דקות

4 servings 4