



## Ricetta per Polenta



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 30 min

### Ingredienti:

- 300 g polenta grossa o media RIEPPER
- 1,5 l acqua, sostituire a volontà al 50 % con latte
- sale
- 2 Cu olio di oliva
- burro

### Preparazione:

Portare ad ebollizione l'acqua con sale ed olio. Versarvi a pioggia la polenta sbattendo con una frusta per evitare che si formino grumi. Cuocere per minimo 30 min. rimestando spesso con un cucchiaio di legno. A fine cottura incorporarvi un pezzetto di burro e a piacere, dadini di formaggio, funghi o speck. La polenta può essere servita anche tagliata a fette dopo il raffreddamento e abbrustolita.

