



Ricetta per Polenta istantanea



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 10 min

Ingredienti:

- 300 g polenta istantanea RIEPPER
- 1,5 l acqua
- sale
- 2 Cu olio di oliva
- burro

Preparazione:

Portare ad ebollizione l'acqua con sale ed olio. Versarvi a pioggia la polenta e mescolare bene con una frusta. Cuocere per circa 5 min. rimestando ed aggiungere un pezzetto di burro a fine cottura. A piacere aggiungere dadini di formaggio, speck, oppure pezzetti di funghi. La polenta istantanea è adatta anche per essere riscaldata sulla griglia o in padella.

