



Polenta veloce con la PAP - [Visualizza sul sito](#)  
di anna47

Polenta veloce con la PAP

Ingr.:

1/2 Kg. di farina di granoturco  
2 lt. di acqua  
1 cucchiaio da minestra di sale grosso  
1 cucchiaino da caffè di EVO

Esecuzione:

Portare ad ebollizione l'acqua con il cucchiaio di sale e spegnere il fuoco.  
Aggiungere a pioggia la farina sempre mescolando benissimo per non formare grumi.  
Aggiungere un cucchiaino da caffè di EVO.  
Accendere un fuoco più piccolo mettere il coperchio alla PAP e lasciare cuocere per circa 20 minuti a fuoco bassissimo.

eCucinando.it