



Bimby: Polenta - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

450 gr. farina gialla bramata, 1 cucchiaio olio evo, 1 cucchiaio sale grosso, 150 cl. acqua  
Inserisci nel boccale l'acqua il sale, l'olio e porta all'ebollizione per 12 minuti a temperatura 100 velocità 1.  
Aggiungi dal foro del coperchio con lame in movimento velocità 3 la farina e cuoci per 40 minuti a temperatura 100 velocità 1. Lascia inserita la spatola e quando la polenta si addensa, diminuisci la temperatura a 90 e la velocità a 1. Di tanto in tanto spatola a fondo. Consigli: se vuoi una polenta più morbida diminuisci la farina. Se vuoi diminuire i tempi di cottura puoi utilizzare farina a cottura rapida.

eCucinando.it