



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

primi piatti - piatti unici

Caratteristica del Veneto e del Friuli si prepara con farina di mais bianco o giallo a grana più o meno fine; usando meno farina risulta naturalmente più morbida.

Ingredienti:

2 l acqua

1 cucchiaio colmo di sale grosso

350 gr. farina di mais bianca o gialla più o meno fine

Preparazione:

In una pentola di almeno 4 l portate quasi a bollore l'acqua a cui avrete aggiunto il sale.

Versate la farina a pioggia (e non troppo in fretta, per evitare un brusco abbassamento della temperatura dell'acqua) avendo cura di mescolare rapidamente con la frusta perchè non si formino grumi: i più fastidiosi nemici della polenta, che deve risultare invece perfettamente liscia.

Tenuta su fiamma alta, la polenta deve essere mescolata, con un lungo e robusto cucchiaio di legno, quasi di continuo con movimento circolare e, ogni tanto, trasversale.

Potete concedervi qualche sosta, ma solo per poco anche perchè dopo una ventina di minuti la polenta, se non assiduamente governata, tende a lanciare schizzi.

Se proprio dovete abbandonare la polenta per una pausa più lunga - diciamo 5 minuti, ma sarà meglio che questo non accada nell'ultimissima fase della cottura - abbassate la fiamma e mettete un coperchio sulla pentola.

A un certo punto noterete che la massa si stacca dalle pareti del recipiente e su queste si forma una sottile crosta.

Dopo 40 minuti la polenta sarà pronta.