

ARTO GORRIA

POLENTA

Polenta arto irin larri bat da, saltsazko edozein platerrekin ongi doana.

Polenta bolumen batentzat, 3-4 bolumen ur irakiarazi (edo « bouillon » delakoa).

Ura irakiten hasten delarik, polenta ixuri gainez gain, purruskarik egin gabe.

Nahasi gelditu gabe su ez-tian, 20bat minutuz, pasta lodi bat lortu arte.

Behin erre delarik, burra edota gasna xehatua gehi daitezke polenta gozatzeko.

Hola hola serbitsa daiteke. Bestenaz, bixkotx molde batean sartu freskoan eman, polenta gogor dadin.

Ondotik xerratan moztu eta zartainean edo plantxan erre.

La polenta est une semoule de maïs crue qui est un accompagnement de choix pour tous plats en sauce.

Vous aurez fait bouillir entre 3 à 4 volumes de bouillon pour un volume de polenta.

Dès que l'eau est en ébullition incorporez la polenta en pluie en évitant de former des grumeaux et mélangez sans cesse à feu doux pendant 20 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.

En fin de cuisson vous pourrez incorporer du beurre et/ou du fromage râpé (un fromage de brebis assez sec par exemple) pour une polenta plus onctueuse.

Vous pourrez la servir ainsi ou la mettre dans un moule à cake afin qu'elle se solidifie au frais.

Vous n'aurez plus qu'à couper des tranches et les faire revenir à la poêle ou à la plancha.

