

---

# Polenta zapiekana

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1143 razy.

Kuchnia włoska

POLENTA

400 g kaszki kukurydzianej

1 l wody

sól

POZOSTAŁE SKŁADNIKI

150 g pieczeni

100 g tartego parmezanu

80 g masła

3 łyżki mleka

Polentę najlepiej gotować w miedzianym garnku, nieocynowanym, wsypując powoli kaszkę kukurydzianą na wrzącą osoloną wodę i stale mieszając drewnianą łyżką lub łopatką, cały czas w jednym kierunku. Polenta uzyskuje właściwą konsystencję po około 40 minutach. Ugotowaną polentę wyłożyć na kuchenną deskę nadać jej pożądany kształt za pomocą zwilżonej drewnianej łopatki i pociąć żyłką lub grubszą nitką na niezbyt grube plastry. Pieczeń drobno posiekać. Masło (60 g) roztopić w rondelku. W naczyniu żaroodpornym wysmarowanym masłem układać kolejno płyty polenty, polewając każdy roztopionym masłem, posypując posiekaną pieczenią, parmezanem i skrapiając mlekiem. Ostatni, wierzchni płat polać tylko roztopionym masłem. Naczynie z polentą włożyć na godzinę do piekarnika o temperaturze 150°C. Potrawę podawać gorącą, bezpośrednio po wyjęciu z piekarnika.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD