



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

POLENTA, SPECK UND KÄSE



ZUTATEN

Für 4 Feinschmecker

500 g Vollkornmaisgrieß für Polenta
3 l Wasser
250 g Bauchspeck in feinen Scheiben
200 g geriebenen Trentiner Hartkäse
50 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Das gesalzene Wasser aufkochen. Den Maisgrieß langsam, unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Unter mehrmaligem Umrühren die Masse ca. 40 Minuten weiter kochen, bis sie dickbreiig ist und sich vom Boden löst.

Die fertig gekochte Polenta auf einen Teller stürzen, mit einem Löffel glattstreichen und abkühlen lassen.

Den Bauchspeck in etwas Olivenöl knusprig braten.

Die erkaltete Polenta in Scheiben schneiden und abwechselnd mit dem Bauchspeck, geriebenem Käse und Pfeffer in eine feuerfeste, eingefettete Schüssel geben.

Im vorgewärmten Backrohr bei 190°C ca. 20 Minuten fertig backen und sofort servieren.