



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

POLENTA MIT TRENTINER KÄSE



ZUTATEN

Für 4 glückliche Personen

400 g Maisgrieß gelb fein für Polenta
1,6 Liter Wasser
1 EL Olivenöl
Gehobelter Trentiner Käse
Butter
Salz

ZUBEREITUNG

Das gesalzene Wasser aufkochen. Den Maisgrieß langsam, unter ständigem Rühren einrieseln lassen, das Olivenöl dazugeben.

Unter mehrmaligem Umrühren die Masse ca. 35 Minuten weiter kochen, bis sie dickbreiig ist und sich vom Boden löst.

Die fertig gekochte Polenta auf einen Teller stürzen, reichlich mit gehobeltem Käse bestreuen und mit brauner Butter beträufeln. Nach Wunsch mit Luganega Wurst servieren.