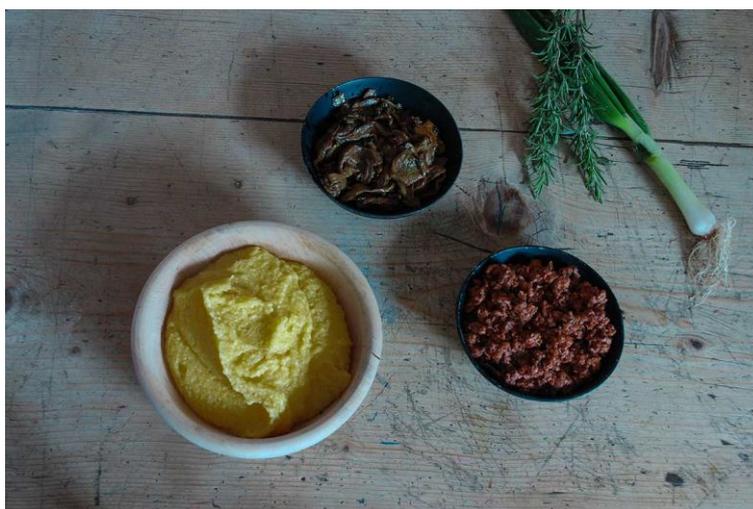




ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

## POLENTA CLASSICA



### INGREDIENTI

Dosi per 4 Fan della Polenta

(1 parte farina, 4 parti acqua)

Polenta 5 minuti

Acqua

Sale

### PREPARAZIONE

Portate a ebollizione l'acqua, aggiungete il sale e versate lentamente la farina mescolando in continuazione per un minuto con un cucchiaio di legno, in modo che non si formino grumi.

Versatela ancora calda su un piano di legno rotondo.

Accompagna felicemente piatti a base di carne, pesce, sughi e gulasch.