



Polenta

Ingredienti :

ACQUA	750 ML	OLIO DI OLIVA	15 GR
SALE	4 GR		
POLENTA	190 GR		
GRANA	40 GR		

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Acqua Olio di oliva Sale	750 ml 15 gr 4 gr	Inserire nella vasca	100°C	100 giri/min	5 min	Aperto	Attendere che l'acqua cominci a bollire
2	Polenta	190 gr	Aggiungere	100°C	100 giri/min	20 min	Chiuso	
3	Grana	40 gr	Aggiungere	Senza scaldare	-150 giri/min R-Mix	30 sec		Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Stenderla su un piatto da portata per poterla tagliare a fette in seguito oppure aggiungere 10 cl di panna per ottenere una polenta più cremosa.

