

PRIMI PIATTI

Polenta di farina di mais del Mar Nero con formaggio

LUOGO: Europa / Turchia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



INGREDIENTI

- 8 cucchiai di burro
- 1 1/3 tazze di granturco
- 2 cucchiaino di sale
- 200g di mozzarella tagliata a pezzetti da 2cm a temperatura ambiente

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete il burro in una padella da 20cm di diametro fino a che inizi a fare delle bolle, attenzione, però, a non farlo imbrunire. Rimuovete la padella dal fuoco e incorporate la farina di mais e il sale e miscelate bene. Rimettete la casseruola sul fuoco e aggiungetevi 1 tazza d'acqua fredda, sbattendo costantemente fino a che il burro si sia ben assorbito. Riducete il fuoco a medio-alto e mescolate costantemente aggiungendo gradualmente un'altra tazza d'acqua fredda.
Ora, intanto che mescolate costantemente con un cucchiaio di legno, aggiungete un'altra

tazza d'acqua fredda fino continuando a mescolare fino a che tutta l'acqua si sia assorbita. Muovete la padella con un movimento circolare e avanti e indietro. Il composto dovrebbe fare delle bolle intorno ai bordi della padella.

Incorporate ora i pezzi di formaggio e spingeteli sotto la superficie della polenta con un cucchiaio di legno. Continuate a muovere la padella con un movimento circolare mantenendola a fuoco medio-alto. Continuate a schiacciare i pezzi di formaggio. Non appena il formaggio si è fuso, rimuovete la padella dal fuoco e servite.