

# Polenta



## Ingredienti:

1 bicchiere farina di mais bramata

4 bicchieri acqua

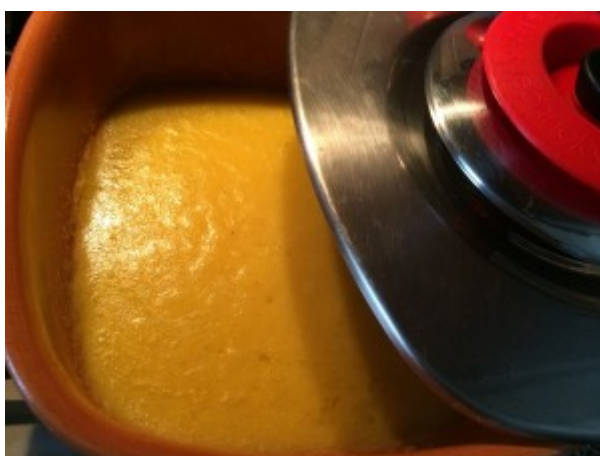
1 cucchiaio olio di oliva

sale

Mettete nella pentola di terracotta l'acqua, il sale e l'olio. Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto a fiamma alta finché fuoriesce il vapore. Abbassate il fuoco e aggiungete la farina di mais a pioggia mescolando con la frusta per evitare la formazione dei grumi.



Togliete la frusta, coprite e cuocete a fiamma bassa per 35 minuti senza mescolare. Spegnete il fuoco, mescolate velocemente e lasciate riposare coperto 10 minuti.



Servite in coppette con formaggio grattugiato e pepe o accompagnate i vostri secondi.  
Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.