

# Polenta



## Ingredienti:

1 tazza farina di polenta bramata

4 tazze d'acqua

1 cucchiaio d'olio di oliva

sale

Mettete l'acqua nella pentola e coprite con Magic Cooker. Usate fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi abbassate al minimo.

Aggiungete l'olio, il sale e la farina di mais . Usate una frusta per amalgamare bene il tutto.



Si vedrà così:



Coprite, alzate la fiamma 2 minuti, poi fiamma bassa per circa 45 minuti senza mai alzare il coperchio.



Solo alla fine del tempo di cottura alzate il coperchio e girate. Versate la polenta se volete nella forma di un ciambellone oleata.



Lasciate riposare 5 minuti e...  
Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.