

Robie Food

LE RICETTE DI @robiegalperti



-  DIFFICOLTÀ : BASSA
 PREPARAZIONE : 1 MIN
 COTTURA : 45 MIN

INGREDIENTI

- FARINA DI MAIS BRAMATA
- ACQUA
- SALE
- OLIO EVO
- FUNGHI
- FORMAGGIO STAGIONATO



PRESENTAZIONE

Considerato da sempre un **cibo per poveri** e proprio per questo è il nostro piatto ideale. Pochi ingredienti, poca fretta, pochi grassi e poco gusto. **Non le manca niente...** si fa per dire.


PREPARAZIONE


Amalgamare la polenta è una vera e propria **disciplina sportiva** che renderà il vostro braccio dominante perfetto per le foto di lato allo specchio.



Esiste una sola regola quando si tratta di dosaggio: 4 litri di acqua per ogni kg di farina.

Tutto il resto è ad minchiam.

Portate a bollore l'acqua tassativamente in un **paiolo di rame** (di quelli appesi alle pareti dal 1854) e, una volta in ebollizione,  salatela quanto basta.

Versate poi la **farina di mais**  a pioggia, mescolando, e aggiungete un goccio di **olio evo** per evitare grumi.

Cuocete a fuoco basso il tempo necessario e, mentre cazzeggiate, ricordate di mescolare spesso e in modo energico. Versate la polenta, ancora calda, su un **tagliere di legno**.

Essendo un alimento dal **gusto inesistente**, la potete abbinare con qualsiasi cosa. Consiglio **funghi, formaggi stagionati** e ragù nei vasetti di marmellata. Braccio del tennista? Non ti temo...

Brutus Pub

LUNEDÌ E GIOVEDÌ
LITRO DI BIRRA
A 6 EURO



APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 17 ALLE 02
Via Repubblica 163 - SAREZZO (Bs)
339.98580186