



POLENTA CON SALSICCIA, FILANTE E PARMIGIANO BIMBY

paneeolio.blogspot.it



Ingredienti per 2 persone:

200 g farina di mais
800 g di acqua
sale grosso q.b.
un cucchiaio d'olio evo
2 fettine spesse di filante
3 salsicce
parmigiano grattugiato
Olio DANTE

Preparazione:

Versare nel boccale l'acqua, il sale e l'olio e portare a bollore 7 min. / 100°/ vel. 1. Aggiungere dal foro con lame in movimento la farina vel. 2. Spatolare a fondo ogni tanto lasciando inserita la spatola, cuocere 40 min. / 100°/ vel. 2. In una pentola mettere dell'olio e la salsiccia a pezzettini e far cuocere. Una volta cotta la polenta metterla subito nei piatti e distenderla e poi condire con la salsiccia, il filante tagliato a dadini e il parmigiano grattugiato.