

POLENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina di mais macinata grossa (bramata),
- 150 g di farina di mais macinata fine (fioretto),
- 2 l di acqua,
- 1/2 cucchiaino di sale.

Mettete sul fuoco due litri di acqua e, al momento dell'ebollizione salatela e cominciate a versare le due farine miscelate. Versatene una manciata per volta, lasciandola cadere a pioggia con la mano sinistra e, contemporaneamente, mescolate energicamente con un robusto cucchiaino di legno, in modo che non si formino grumi di farina.

Abbassate la fiamma a metà e continuate sempre a mescolare e tenete vicino una piccola casseruola con acqua in ebollizione: dato che la farina può assorbire più o meno acqua, ne potrete aggiungere quando serve o se desiderate una polenta più morbida.

La cottura dovrà durare almeno tre quarti d'ora, meglio ancora se un'ora.

Con un tempo inferiore si ottiene infatti una polenta indigesta e dal gusto amaro.

Durante questo tempo mescolatela quasi di continuo e, una volta pronta, rovesciatela su un tagliere di legno oppure, se è molto morbida, in una larga ciotola.

Con queste dosi otterrete una polenta abbastanza morbida con un impasto giustamente granuloso.

Secondo il vostro gusto potrete aumentare o diminuire i due tipi di farina o usare uno solo dei due e aumentare o diminuire la quantità di acqua.