

POLENTA DI MANIOCA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina di manioca,
- 1 cipolla,
- 5 cl di olio di palma,
- sale.

Affettate finemente la cipolla.

Scaldate l'olio di palma in una padella antiaderente e fatevi appassire la cipolla.

Versate la farina a pioggia e mescolate rapidamente in modo che assorba l'olio in maniera uniforme.

Continuate a cuocere per circa 15 minuti in modo da tostare bene la farina, mescolando regolarmente e scuotendo ogni tanto la padella.

La farina, infatti, non deve bruciare, altrimenti assumerebbe un odore sgradevole.

La consistenza, alla fine, deve essere croccante.

La farofa accompagna di solito piatti in umido cucinati con olio di palma.

Come, per esempio, lo xinxim di gallina.