

POLENTA DI MELIGA

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di farina di mais,
- 200 cl di acqua,
- sale.

Nel classico paiolo di rame, oppure in un'altra pentola, portate a bollore l'acqua e quindi salatela.

Versate a pioggia, molto lentamente, la farina di granoturco ben setacciata, rimestando continuamente con un bastone di legno.

Continuate a rimestare, onde evitare la formazione di grumi, fino a cottura, quando cioè la polenta ha assunto una buona consistenza.

Se la desiderate più soda, continuate la cottura ancora per un po'.

I tempi variano a seconda della granulometria della farina.

A fine cottura, versatela su un tagliere di legno e servitela a fette fumanti servendovi di una paletta di legno.