



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Polentine con squacquerone**



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**facile** Difficoltà

**4 ore e 15 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pentola o paiolo, cucchiaio di legno, tegame**

### **Ingredienti**

- 250 g di squacquerone
- Olio di semi di arachidi
- Pepe
- 350 g di farina di mais
- 1 l d'acqua
- Sale

## **Preparazione Polentine con squacquerone**

### **Passo 1.**

Sciogliete a freddo la farina di mais in 1 l d'acqua, salate e ponete sul fuoco, cuocete per un'ora mescolando di continuo con un cucchiaio di legno.

### **Passo 2.**

Quando la polenta sarà pronta lasciatela raffreddare e tagliatela a bastoncini di un paio di centimetri di lunghezza.

### **Passo 3.**

Friggete i bastoncini di polenta in abbondante olio caldo.

### **Passo 4.**

Servite la polenta con lo squacquerone e una spolverata di pepe nero.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)