



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

Polenta al forno



4 Persone

Piatti di Mezzo Categoria

media Difficoltà

1 ora e 45 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, tortiera, frusta**

La polenta al forno è un piatto tipico lombardo a base di farina di granturco. La ricetta nasce in origine per riutilizzare la polenta avanzata da altre preparazioni ed evitare quindi sprechi.

Ingredienti

- 400 gr di farina di granturco per polenta
- 60 gr di burro
- erba cipollina
- prezzemolo
- rosmarino
- salvia
- sale

Preparazione Polenta al forno

Passo 1.

Fate bollire un litro e mezzo d'acqua salata in una grossa pentola, versatevi quindi a pioggia la farina un po' alla volta.

Passo 2.

Mescolate bene con una frusta in modo da non far fare grum, quindi fate cuocere per 1 ora e mezza mescolando di continuo con un cucchiaino di legno.

Passo 3.

Una volta completata la cottura, tritate erba cipollina, prezzemolo, rosmarino e salvia ed aggiungetele alla polenta mescolando per bene.

Passo 4.

Versate la polenta in una tortiera imburrata, aggiungete dei fiocchetti di burro in superficie e completate la cottura in forno pre-riscaldato a 180° per 15 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/02/2020
- ✓ **Calorie:** 90 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,6 (12 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)