

Polenta

La Polenta istantanea al Tartufo Bianco

Die **Polenta** gehört zum Essensplan der Norditaliener ebenso wie die Pasta. Es handelt sich dabei um einen Maisbrei, der aus Maisgrieß gekocht wird.

Die traditionelle Zubereitung ist einfach aber sehr langwierig, da der Grießbrei wenigstens 30-45 Minuten ständig gerührt werden muss.

Heutzutage gibt es glücklicherweise die **vorgekochte Polenta (La Polenta istantanea)**, welche nur wenige Minuten Garzeit benötigt.

Polenta lässt sich vielseitig verwenden. Man kann sie als Haupt- oder Zwischengang, als Beilage oder Vorspeise servieren.

Frisch gekocht und weich kann man sie zum Beispiel mit zerlassener Butter und geschmolzenem Käse (ev. Gorgonzola oder Fontina) genießen.

Als Beilage zu geschmortem Fleisch wie Ossobuco, Ragout oder Gulasch oder auch zu Geflügel eignet sich die **Polenta** ganz besonders gut.

Abgekühlte **Polenta** kann in Scheiben geschnitten in der Pfanne geröstet werden und auf einem Vorspeisenteller mit verschiedensten Gemüsevariationen oder auch mit Motzetta (luftgetrocknetem Rindfleisch) serviert werden.

Eine weitere Variante stellt unsere **Polenta al Tartufo Bianco** dar. Hier wurde dem Maisgrieß geriebener weißer Trüffel zugefügt.

Sie ergibt eine köstliche Beilage zu allen Schmor- und Wildgerichten.

Die Zubereitung unserer **getrüffelten Polenta** ist wirklich einfach.

Für 3-4 Personen bringt man 1 Liter Salzwasser zum Kochen, läßt 150g **Polentagrieß** einrieseln und rührt die leicht köchelnde Masse ca.5 Minuten lang. Mit Olivenöl oder etwas Butter verfeinern und schon kann die dampfende **Polenta** serviert werden.

Buon appetito!

