



Polenta

Składniki :

WODA	750 ML	OLIWA Z OLIVEK	15 G
SÓL	4 G		
KASZKA KUKURYDZIANA	190 G		
PARMEZAN	40 G		

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Woda Oliwa z oliwek Sól	750 ml 15 g 4 g	Włożyć do pojemnika	 100°C	100 obr./min	5 min	Otwarty	Odczekać, aż woda zacznie szumieć
2	Kaszka	190 g	Dodać	 100°C	100 obr./min	20 min	Zamknięty	
3	Parmezan	40 g	Dodać	bez podgrzewania	-150 obr./min R-Mix	30 s		Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Wyjąć w kawałkach, aby przysmażyć później na patelni lub dodać jeszcze 10 cl śmietanki, aby uzyskać kremową konsystencję polenty.