



## GRILLOWANA POLENTA

🕒 60 minut 🗨 Trudny 🍴 Dania główne

Przepis przygotowany przez [eliza\\_betka](#)



### Składniki

- 2 litry wody
- 400 g kaszki kukurydzianej
- 100 ml oliwy extra vergine Monini Classico
- 100 g startego parmezanu
- 2 łyżeczki soli
- świeżo mielony pieprz

### Przygotowanie

Zagotowujemy wodę z solą, stopniowo wsypanym kaszkę, całość ciągle mieszając. Gotujemy do zgęstnienia. Zdejmujemy z palnika, dodajemy oliwę extra vergine Classico i parmezan, dokładnie mieszamy do połączenia składników. Wykładamy masę na blaszkę wyłożoną papierem i odstawiamy do lodówki do stężenia. Polentę możemy pokroić w kwadraty, trójkąty, podsmażyć na patelni na złoto, zapiec w piekarniku lub zgrillować.

Z miłości  
do Oliwy