



Жареная полента

Ингредиенты

- Кукурузная крупа (полента) среднего помола - 200 г, молоко - 700 мл, сливочное масло - по вкусу, растительное масло - 1-2 ст. ложки, сыр твёрдый - 40 г, соль, специи, итальянские травы.

Приготовление

1. Для приготовления поленты взять кукурузную крупу среднего помола с одноимённым названием.
2. Влить молоко в сотейник с толстым дном.
3. Поставить сотейник на плиту, довести молоко до кипения.
4. Всыпать соль.
5. При постоянном помешивании тонкой струйкой всыпать в сотейник крупу.
6. Варить поленту на среднем огне, активно размешивая, в течение 30-40 минут до мягкости крупы и загустения каши.
7. При приготовлении поленты нужно соблюдать осторожность, так как каша сильно брызгается при кипении.
8. Тем временем натереть твёрдый сыр на тёрке.
9. В готовую горячую кашу добавить кусочек сливочного масла, тёртый сыр, специи, травы и перемешать.
10. Выложить кашу ровным слоем толщиной примерно 1,5-2 см в смазанную маслом форму или на пергамент.
11. Дать каше полностью остыть при комнатной температуре, затем убрать её в холодильник для стабилизации на 1-5 часов.
12. Застывшую массу аккуратно перенести на разделочную доску и нарезать на порционные кусочки.
13. Хорошо разогреть сковороду со смесью растительного и сливочного масла. Дать сливочному маслу растопиться.
14. Обжарить кусочки поленты по 3-5 минут с каждой стороны до появления золотистой корочки.
15. Подавать жареную поленту со сливочным маслом.

