

# POLENTA DI MAIS BIANCOPERLA



## Preparazione

Fate bollire 3 litri di acqua con l'aggiunta del cucchiaino di sale. Iniziate a versare la farina a pioggia, poco alla volta, mescolando bene con una frusta. Quando la polenta inizia ad addensarsi, continuate a lavorarla con un mestolo di legno, abbassando la fiamma e rigirando sempre nello stesso verso, per evitare che si formino grumi. Dopo circa 40 minuti la polenta è pronta.

## Ingredienti

- 500 gr. di Farina da polenta Biancoperla•
- 3000 ml di Acqua
- 1 cucchiaino di Sale

## Accorgimenti

A seconda delle ricette, la polenta bianca può essere più o meno liquida: potete tenere a portata di mano un pentolino di acqua bollente; se la polenta risulta troppo densa, aggiungete un mestolino alla volta.

## Idee e varianti

La polenta bianca veneta può essere servita nel piatto come base per un baccalà in umido. Altrimenti, versatela sulla spianatoia, fatela freddare, tagliatela a fettine e grigliatela per su entrambi i lati.