

Polenta Cilentana (Maracucciata)



Ingredienti per 4 persone:

- *250 g di farina di grano e maracuoccio*
- *1 bicchiere di olio extravergine d'oliva*
(Mediterranea - Aurum)
- *1 cipolla*
- *peperoncino piccante*
- *crostini di pane*
- *sale*

PROCEDIMENTO:

- 1. Fate bollire l'acqua con il sale, in una pentola adeguata, ed aggiungete lentamente la farina tenendo la fiamma molto bassa.*
- 2. Mescolate con forza per evitare che si attacchi alla pentola.*
- 3. A parte fate soffriggere la cipolla tagliata finemente ed i crostini di pane con l'aggiunta del peperoncino piccante.*
- 4. Dopo aver fatto rosolare la cipolla togliete dal fuoco la padella e versate buona parte dell'olio nella maracucciata mescolando energicamente.*
- 5. Servitela ben calda con un cucchiaino dell'olio lasciato in padella*