



Polenta bramata al rosmarino

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 15 Min.
Tempo di cottura 1 Ore
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

100 g di farina di mais
bramata

400 ml di brodo di pollo

In un sacchetto versare il brodo vegetale, la farina di mais bramata e un rametto di rosmarino, quindi confezionare sottovuoto a livello 2.

Posizionare il sacchetto nel contenitore di cottura forato all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 93 °C per 1 Ore

50 g di burro

1 spicchio d'aglio, schiacciato

3 rametti di rosmarino

50 g di parmigiano, grattugiato

Prima di servire sciogliere il burro fino a doratura, aggiungere l'aglio e il rosmarino e lasciare riposare un po'.

Versare la polenta dal sacchetto in uno stampo da sformato. Filtrare il burro e aggiungere il parmigiano. Amalgamare bene il tutto.

Consigli

La polenta bramata deve essere avere una consistenza leggermente liquida.

Accessori

Contenitore di cottura forato

