

Polenta Gialla



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez glutenu

Opis

Polenta to charakterystyczne danie dla północnych Włoch, zwłaszcza w regionie Veneto. Tam tradycja przyrządzania jej jest bardzo zakorzeniona i obfituje w różne formy. Od zawsze polenta była uważana za danie kuchni ubogiej, stanowi też główny składnik przepisów i dań charakterystycznych dla górskiego regionu Veneto. Prosta w przygotowaniu i wygodna potrawa z żółtej mąki kukurydzianej.

Sugestie:

Produkt jest gotowy do przyrządzenia. Wystarczy wsypać zawartość torebki do ciepłej wody i zagotować. Istnieje wiele przepisów jak podawać polentę. Idealnie komponuje się z serem i grzybami lub z mięsem albo z serem *montasio* i wędliną *sopressa*. Doskonała jest też podsmażana na patelni. Nasz przepis na polentę: pokrojoną polentę po ostygnięciu pokroić na mniejsze kawałki i przykryć cienkimi plasterkami *lardo*, tak aby słonina się rozpuściła.

Dane techniczne

Składniki:	mąka z żółtej kukurydzy
Opakowanie:	Plastikowy
Waga:	360 g



Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1511 kJ / 356 kcal

Tłuszcze: 0,8 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,1 g)

Węglowodany: 79 g (w tym cukry 0,3 g)

Białka: 7,2 g

Sól: 0,01 g

Błonnik: 2,0 g