Polenta med smør og parmesan



Ingredienser

♥ 350 g polenta (se tips)
♥ 6 dl vann (mengde justeres, se tips)
♥ 1 ts flaksalt (eller mer etter smak)
♥ 80 g smør
♥ 80 g parmesan, revet

Pynt:
♥ 30 g parmesan, revet
♥ frisk timian

Fremgangsmåte

Ha polenta og vann i en kjele. Visp godt sammen.

Kok opp under omrøring og la småkoke mens du rører hele tiden med en sleiv, til du ser at polentaen sveller og tykner som en grøt.

Koketiden avhenger av hvor grov polentatype du har og hvor kremet du ønsker å ha den. Jeg kokte polentaen i ca. 30 minutter (se tips). Tilsett mer vann dersom du synes at polentaen blir for tykk.

Ta kjelen av platen. Tilsett smør og revet parmesan. Bland dette inn den varme polentaen slik at både smøret og osten smelter. Visp kraftig i polentaen til slutt for å få den luftig og kremet. Smak eventuelt til med ekstra salt.

Ha polentaen i en serveringsskål. Pynt med revet parmesan og litt frisk timian.

Serveres straks.

Tips

♥ Bruk helst ferskrevet parmesan. Det gir bedre smak enn parmesanost som kjøpes ferdigrevet.

♥ Italiensk polenta fås kjøpt i velassorterte matbutikker. Finnes i snarkokt variant som bare tar noen minutter å koke, og i grovere varianter som må småkoke i opp til 40 - 50 minutter. Følg anvisningen på pakken når du koker polentaen, og husk at du alltids kan tilpasse konsistensen ved å spe på med mer vann underveis i kokingen dersom du synes at polentaen virker for tørr. Jo lenger du lar polentaen koke, jo mindre kornete og mer kremet vil den bli i konsistensen.

♥ Nykokt polenta skal være som en varm, tykk grøt, slik jeg serverer den her. Ved avkjøling vil polentaen stivne og bli kompakt. En egen måte servere polenta på er å ha den utover i en form og la den avkjøles og stivne. Den kalde polentaen kan deretter skjæres i firkanter. Kald, stivnet polenta kan også stekes i panne.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/polenta-med-smor-og-parmesan