

Кукурудзяна каша (полента) з ребрами

Полента (італ. polenta) — традиційна страва сонячної італії. Аналогічною стравою в українській кухні є токан (банаш), мамалига або кулеша.

Поширилася в Північній Італії з XVI століття, коли кукурудза була завезена в Європу з Америки. Первісно полента — проста їжа італійських селян, однак останнім часом, з винаходом різних страв на її основі, стала популярною навіть у дорогих ресторанах.

- 500 гр поленти (кукурудзяної муки)
- 12 ребер зі свині
- 50 гр бекону
- 500 гр свіжих помідорів або консервованих
- 2 моркви
- 1 пагін селери
- 1 цибуля
- 1 стакан білого вина
- гостра паприка порошком
- сир пекоріно або пармезан
- олія, сіль

Овочі почистити та дрібно посікти. Нагріти глибоку сковорідку із 5 ложками олії та легко обсмажити у ній овочі зі щіпкою паприки 2-3 хв. Додати порізаний кубиками бекон і обсмажувати його з овочами ще 3-4 хв. Покласти до овочів ребра із залишеним на них жиром, підрум'янити на великому вогні. Не зменшуючи вогню влити вино та кип'ятити щоб випарував алкоголь протягом 5 хв.

До сковорідки із ребрами дати порізані помідори разом із соком, усе посолити, накрити кришкою і тушувати протягом 1 год 30 хв. на малому вогні. Якщо потрібно, підлити гарячої води.

Щоб приготувати поленту потрібно; закип'ятити 2 літри підсоленої води із 2 ложками олії і всипати помаленьку, увесь час помішуючи, кукурудзяну муку. Готувати 4-6 хв, часто помішуючи, або ж за вказівкою на упаковці.

Подавати ребра із полентою та тертим пекоріно або пармезаном.









