

«2 Familien, 1 Schweiz»: So kochen die Tessiner Familien

Polenta Ticinese (Rezept von Juanito Ambrosini aus Peccia)

Zutaten für 6 Personen:

500 g Maismehl
Salzwasser
etwa 100 g Butter

Wenn vorhanden: 1 Kupferpfanne

Zubereitung:

1,5 Liter Wasser zum Sieden bringen. Wenn möglich auf offenem Feuer, in einem Kupfer- oder Gusskessel. Dem Wasser Salz begeben.

Langsam etwa 500 g Tessiner Maismehl einstreuen und kräftig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Mit der Holzgabel ständig umrühren. Die Kochzeit beträgt etwa eine Stunde. Am Schluss die Butter dazugeben und einrühren.

Wer eine besonders nahrhafte Polenta möchte, kann statt Wasser Milch nehmen.

Bleibt etwas Polenta übrig, so kann man mit etwas Mehl kleine, flache Küchlein formen, die man in Öl oder Butter anbrät. Dazu passt ein gemischter Salat.
