

ポレンタ

—特徴—

- ☆炊飯器でお手軽に作ることができます。
- ☆夏場でも暑い作業を伴いません。
- ☆お粥状でも、冷やし固めても美味しく食べられます。
- ☆冷やし固めたポレンタをカットして、そのまま食べられますが、焼いたり、素揚げ、またパン粉を着けてフライにしても美味しく食べられます。



※調理のイメージです。

〔 配 合 〕

ポレンタ	
コーングリッツイエローNo.2	50g
食塩	0.4g
水	300ml

〔 作 り 方 〕

- ① **コーングリッツイエローNo.2**、食塩と水を量り、炊飯器にセットし炊飯する。
※炊飯器のモードをお粥にして炊飯することをおすすめします。
 - ② 炊き上がりましたら、しゃもじで切る様に混ぜて均一にしてください。
 - ③ やけどに注意し、器に盛り付けて下さい。
- ※ お好みにコショウやバジルなどのハーブを追加して下さい。
カレーやピザ、タコス等のフレーバーやスイートコーン缶詰を追加して頂くと、より美味しく召し上がれます。
- ※ 粗いコーングリッツでも、細かいコーングリッツでもポレンタを作ることができますが、お勧めは**コーングリッツイエローNo.2** になります。