

PULENTA DE FARINE DE CHÂTAIGNE

Temps de préparation :

50 minutes

Temps de cuisson :

50 minutes

Ingrédients

(pour 6 personnes) :

- 600 g de farine de châtaigne
- 1,2 litre d'eau
- 10 g de sel



Préparation de la recette :

Dans une marmite, portez l'eau salée à ébullition. Tamisez la farine et versez-la en pluie dans l'eau bouillante, tout en travaillant avec le manche de la spatule en bois.

Laissez cuire à feu doux pendant 35 à 40 minutes, sans cessez de remuer.

Retirez le récipient du feu, décollez la pulenda de la paroi du récipient à l'aide d'une spatule en bois farinée. Démoulez-la aussitôt sur un linge propre saupoudré de farine de châtaigne. Détaillez la pulenda en tranches d'environ un centimètre d'épaisseur, à l'aide d'une ficelle à rôtir (par exemple). Dressez.



Pulenta et Pietro de Noël :
l'accord parfait!

