



Tessiner Polenta von marta ostertag

Mengen für 14 Personen

1.26 kg Maisgries fein	Maismehl (Polenta ticinese integrale)
5.32 Liter Wasser	gesalzenes Wasser

1 l Wasser in einem (Kupfer)kessel auf dem Herd (Kaminfeuer) zum Sieden bringen (einen weiteren Liter Wasser bereithalten, das während des Kochens zugegeben wird). 350 g Maismehl einstreuen und mit einem langen Kochlöffel umrühren. Nach 15 Minuten das restliche Mehl dazugeben, sowie ein halbes Glas kochendes Wasser. Weiterrühren und ab und zu vom Reservewasser zugeben. Dies während ca. 1 Stunde, bis die Masse fertig gekocht ist.