



0,85kg
SPEZ513

Farina di Mais per Polenta (macinata pietra)

Az. Agricola Ciarrocca

Sonderpreis: MHD - 11.05.2026 Polenta hat sich in den letzten Jahren auch in der deutschen Küche einen festen Platz als »Wohlfühl-Essen« erobert, vor allem zu Fleischgerichten mit Sauce. Seine Beliebtheit verdankt der traditionellen Maisgries aus Italien seiner kulinarischen Vielseitigkeit, seiner Glutenfreiheit und seiner einfachen Zubereitung. Als besonders hochwertig und schmackhaft gilt in Italien die in traditionellen Steinmühle vermahlene Polenta. Wir sind bei einem winzigen landwirtschaftlichen Betrieb in Santo Stefano di Sessanio in den tiefsten Abruzzen fündig geworden.

Die dort von Ettore Ciarrocca auf 1300 m Höhe angebaute, in einer kleinen Steinmühle fein vermahlene Mais-Polenta kommt im 850 g-Beutel, ist goldgelb, läßt sich leicht verarbeiten und schmeckt fein, aber intensiv nach geröstetem Mais. Sie ist ergiebig, rechnet pro Kopf als Beilage mit maximal 40-50 g. Beim Kochen stetig rühren, sollte die Konsistenz zu fest werden, einfach unter ständigem Rühren etwas Wasser oder Milch dazugeben. Es gibt einen Punkt, an dem keine Flüssigkeit mehr aufgenommen wird. Dann bleibt diese Polenta herrlich cremig. Man kann sie aber auch zu fester Konsistenz kochen durch Zugabe von mehr Maisgries. Rezepte für eine solch feine Polenta gibt es so viele, wie es Polenta-Köchinnen gibt. Laßt eurer Phantasie freien Lauf und genießt die Konsistenz dieser bäuerlich feinen Polenta aus den tiefsten Abruzzen.



www.weinhalle.de