

پولنتا (Polenta) با کدو حلوائی

آب	۵ پیمانه
آرد ذرت	۲ پیمانه
پوره کدو حلوائی	۱ پیمانه
کره	۲ ق.غ
خامه	۱.۳ پیمانه
پنیر موزارلا	۱ پیمانه

۱ در یک قابلمه بزرگ آب (یا آب همراه عصاره سبزیجات) بریزید و به آن آرد ذرت را اضافه کنید و خوب هم بزنید تا غلیظ شود

۲ به آن پوره کدو حلوائی، کره، خامه، نمک و فلفل، پنیر پارمسان یا موزارلا اضافه کنید و خوب مواد را با هم مخلوط کنید

۳ سپس مواد را در یک سینی پهن کنید و به مدت یکساعت در فریزر قرار دهید، سپس قالب بزنید یا با چاقو برش بزنید و در روغن داغ سرخ کنید

۴ نوش جان (:)