



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Polenta met rookworst en spek

Hoofdgerecht voor 2 personen, 60min

Van de Streekmolen:

- 200 gram polenta
- 1 runder rookworst

En verder:

- 250 gram spek (pancetta)
- Geraspte pecorino kaas
- Zout

Voor dit typische Italiaanse recept uit de regio Molise, breng je 0,8 liter water aan de kook met een snufje zout. Roer er beetje bij beetje de polenta bij. Blijf goed roeren zodat er geen klontjes ontstaan. Draai dan het vuur lager en kook de polenta nog eens 50 minuten. Snijd het spek in blokjes en bak het in een droge koekenpan. Voeg na enkele minuten de in stukjes gesneden runder rookworst toe en bak de worst mee. Schep de polenta op de borden en verdeel het vleesmengsel erover. Bestrooi het gerecht met een ruime hoeveelheid geraspte pecorino. Buon appetito.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>