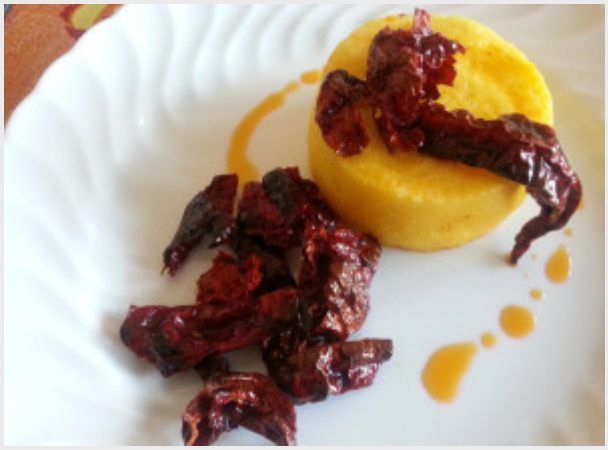
Polenta e peperoni cruschi



Altra ricetta tipica della tradizione calabrese è la polenta con i peperoni cruschi.

Questa è una delle ricette preferite da mio papà e anche se lontano la faccio pensando a lui!

Vediamo come l'ho preparata.

Ingredienti:

- 1l acqua
- olio
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva,
- sale grosso
- farina di polenta 250 gr
- peperoni secchi 7-8
- sale fino

Per prima cosa prepariamo i Pipi cruschi seguendo la ricetta al link collegato.

Per la polenta invece, ho portato ad ebollizione l'acqua salata in una pentola e ho aggiunto 1 cucchiaio di olio, aggiungo a filo anche la polenta mescolando sempre nello stesso verso con una frusta, facendo attenzione a non creare i grumi. Porto a cottura continuando a mescolare.



Servo calda condita con i peperoni cruschi e il loro

olio di cottura.

Buonissima e facile!