VEGETARISK

Semolina Polenta

Kock: **Todd English** Tid: **25 min** Portioner: **4**

25

Jag har varit känd för min polenta i många år nu, men att använda semolina är nytt även för mig.

Detta tar bara några minuter att tillaga och den passar perfekt som bas till långkok på fläskkött, kyckling och ribs.

INGREDIENSER

1.1 dl färskt riven parmesanost
0.8 dl vispgrädde
1 liten nypa flingsalt
6.75 dl mjölk
1 liten nypa nymald svartpeppar
2.25 dl semolina- eller pastamjöl

GÖR SÅ HÄR

1. Värm upp mjölken i en tjockbottnad kastrull på mediumvärme. Rör om ofta så det inte bränner vid. Värm i 6 minuter eller tills några bubblor börjar uppstå, det ska inte koka.

2. Rör i semolinamjölet och rör om i 2 minuter eller tills att semolinan precis har börjat sätta sig.

3. Rör nu i den rivna osten och smaka av med salt och peppar.

4. Om man vill så kan man nu blanda i grädde tills man får en önskad konsistens.