

PALENTA ELISA

Autor she.hr - Maja Nikolorić

Nedjelja, 03 Ožujak 2013 16:52 - Ažurirano Nedjelja, 03 Ožujak 2013 16:57



Izvor: www.she.hr

Palentu mnogi ljudi pamte kao neukusnu žutu i vruću masu koju su nekada davno jeli u dječjem vrtiću i od tada je u velikom krugu izbjegavaju. No ona zaista može biti maštovito glavno jelo ili vrlo ukusan prilog. Donosimo vam recept koji će ovu naizgled dosadnu namirnicu u samo nekoliko minuta pretvoriti u obrok dostojan filmske zvijezde.



Palenta Elisa jedno je od omiljenih jela slavne Sophie Loren koje je uvrstila u svoju kuharicu »Recepti i uspomene«. Ovaj talijanski specijalitet inače dolazi iz regije Lombardije, u području jezera Como gdje se nalazi i vila šarmantnog Georgea Clooneyja. Ispred njegove trokatnice s petnaest soba, u kojima vrlo rado prima svoje slavne prijatelje, privezana je i elegantna jahta s kojom često plovi jezerom u društvu prekrasnih dama. Na jedno od takvih krstarenja pozvao je i Sophiju Loren.



PALENTA ELISA

Autor she.hr - Maja Nikolorić

Nedjelja, 03 Ožujak 2013 16:52 - Ažurirano Nedjelja, 03 Ožujak 2013 16:57

Zanosnu brinetu kasnije je na terasi svoje vile, uz čašu domaćeg vina, pokušao impresionirati jednim pravim talijanskim jelom - palentom Elisa. No Talijanku koja je recept za takvu palentu vjerojatno naslijedila od svoje bake, bilo je teško u potpunosti zadovoljiti. Samo je prokomentirala: »Nedostaje malo više sira, amore!«.

Pa ako može Clooney, možemo i mi! I to, nadamo se, bolje od njega. Za pripremu ovog jednostavnog, a vrlo ukusnog jela potrebno je svega 20 minuta i ovi sastojci:

-

3 šalice mlijeka

-

2 šalice kukuruzne krupice

-

1 šalica naribanog polutvrdog sira (Gruyere, Gauda i sl.)

-

1 šalica mekog sira (Ricotta, Feta i sl.)

-

50 g maslaca

-

1 do 2 režnja češnjaka

-

kadulja

PALENTA ELISA

Autor she.hr - Maja Nikolović

Nedjelja, 03 Ožujak 2013 16:52 - Ažurirano Nedjelja, 03 Ožujak 2013 16:57

-

sol

-

papar

Pećnicu zagrijte na 200°C. U lonac stavite grijati malo manje od osam decilitra mlijeka, kada počne ključati u njega dodajte prstohvat soli i kukuruznu krupicu te neprestano miješajte dok se palenta ne zgusne.



S malo maslaca premažite vatrostalnu zdjelu i u nju usipajte pola količine palente. Poravnajte ju i dodajte naribani polutvrđi sir. Zatim na to dodajte i ostatak palente koju također poravnate i na nju izmrвите meki sir. Koristite sireve po želji. U nekim receptima koriste se i oni s plemenitom plijesni, poput gorgonzole ili camamberta.



PALENTA ELISA

Autor she.hr - Maja Nikolorić

Nedjelja, 03 Ožujak 2013 16:52 - Ažurirano Nedjelja, 03 Ožujak 2013 16:57

Kada ste palentu posložili u zdjelu, na tavi rastopite maslac i dodajte mu sitno nasjeckani češnjak i prstima rastrgane listiće kadulje. Sve skupa kratko popržite i prelijte po palenti. Jelo po želji popaprite svježim paprom, a ako ste ljubitelj pikantnijih jela možete mu dodati i malo mljevene čili papričice. Poslaganu i začinjenu palentu pecite u pećnici oko pet minuta, dok se sir zarumeni.



Ovu oplemenjenu palentu Talijani najčešće serviraju uz pršut, ali i brudet, umake s piletinom, bakalarom ili suhim mesom. Mi smo ovim jednostavnim receptom jednostavno oduševljeni! Nadamo se da će i vama ispasti bolje nego Georgeu Clooneyu. I ne štedite na siru... Dobar tek!