

Пикантная, хрустящая и кремовая полента

2 порции

Вам понадобится

- 1/2 стакана поленты или кукурузной муки
- 2 стакана воды
- 1/2 чайной ложки соли
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 4 чашки свежего шпината, крупно нарезанного (или 1 чашка замороженного)
- 3 мелко нарезанных зубчика чеснока
- 1 мелко нарезанный анчоус (по желанию)
- 1/2 ч.л. хлопьев чили
- 2 яйца
- тертый пармезан или романо
- Соль и перец



Picture bilsebilse.com

Приготовление

1. Доведите воду до кипения в кастрюле среднего размера, добавьте соль, затем уменьшите огонь до минимума и медленно влейте поленту, энергично помешивая деревянной ложкой чтобы полента оставалась кремообразной и гладкой, без комков. Когда смесь станет гладкой и густой, закройте кастрюлю крышкой, не снимая ложки, чтобы выходил пар.
2. готовьте поленту 20-30 минут, периодически перемешивая. В это время готовьте остальные ингредиенты.
3. Нарезьте шпинат, чеснок и анчоусы, если вы их используете. Отложите их в сторону. Добавьте в сковороду разогретую на среднем огне немного оливкового или сливочного масла. Дайте сковороде хорошо нагреться. Добавьте чеснок, анчоусы и чили. Готовьте пока не почувствуете их запах, около 1 минуты. Добавьте шпинат и перемешайте его ложкой или щипцами чтобы покрыть шпинат чесночной смесью. Готовьте 3-5 минут, пока шпинат не уменьшится в размере. Снимите кастрюлю с огня и переместите ее содержимое в миску.
4. Незадолго до готовности поленты (примерно 2 минуты) начинайте готовить яйца. Налейте в сковороду немного оливкового и разогрейте. Разбейте два яйца на сковороде и накройте крышкой.
5. Выложите поленту на тарелки. Добавьте немного романо, соли и перца. Выложите половину овощей на поленту.
6. Как только яичный белок приготовится, удалите яйца со сковороды с помощью лопатки и выложите их на поленту и овощи. Сверху выложите остальные овощи и посыпьте сыром.

