



CANTINA ALLAMAGGIA
ASCONA

Polenta noire aux tomates



Le produit traditionnel tessinois par excellence provient également de notre ferme : une polenta complète unique de la variété "millo corvo". Il s'agit d'une variété de maïs très ancienne, semée en avril, récoltée fin septembre et moulue au Tessin. C'est un maïs riche en polyphénols et en anthocyanes naturels qui donnent aux grains leur couleur noire. Il contient deux fois plus de protéines que le maïs ordinaire et 20 % d'hydrates de carbone en moins. Sans gluten. Nous vous proposons une recette prête à l'emploi, enrichie de tomates séchées et d'herbes du Tessin. Facile à préparer et très savoureuse.

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch