

Polenta nera con pomodori



Dalla nostra azienda agricola proviene anche il prodotto tradizionale ticinese per eccellenza: una polenta integrale unica nel suo genere la varietà "millo corvo". Questo mais è una varietà molto antica e viene seminato in aprile, raccolto a fine settembre e macinato in Ticino. E' un mais ricco di polifenoli e antocianine naturali che conferiscono ai chicchi il loro colore nero. Vanta inoltre il doppio delle proteine rispetto al mais comune e il 20% in meno di carboidrati. Senza glutine. Vi proponiamo una ricetta pronta all'uso arricchita con pomodori secchi e erbe ticinesi. Facile da preparare e dall'ottimo sapore.