

SECONDI PIATTI

## Polenta concia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

POLENTA già cotta - 300 gr

FUNGHI cotti con aglio e prezzemolo - 150 gr

FONTINA 40 gr

PREZZEMOLO tritato finemente - 1 ciuffo

La **polenta concia**, ovvero condita, è uno dei tanti modi in cui può essere servita la polenta soprattutto al Nord Italia. La versione più classica prevede solo l'aggiunta del formaggio, ma in questa versione abbiamo voluto proprio esagerare aggiungendo anche i funghi che la rendono guduriosa.

Noi abbiamo pensato anche all'estetica per questo piatto e l'abbiamo servita a torretta ma voi potete anche farla in maniera più semplice. Se amate la polenta tanto quanto la adoriamo noi, provate anche a fare dei crostini: [qui](#) in versione al pepe verde, troppo sfiziosi!

Scoprite anche la nostra [polenta concia gustosa!](#)

# PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la ricetta della polenta concia, per prima cosa è necessario che il giorno prima abbiate preparato la polenta e messa a freddare in un contenitore così da conferirgli una forma regolare.

**2** Il giorno successivo, iniziate preparando il formaggio che dovrete affettare a listarelle sottili.

Riprendete la polenta e affettatela in fette regolari spesse circa 1,5-2 cm, quindi ricavate dei dischi aiutandovi con un coppa pasta che siano di circa 6 cm di diametro.

**3** Ora prendete un terzo dei dischi e distribuitevi il formaggio e i funghi trifolati, coprite con altri dischi e ripetete l'operazione. Coprite con gli ultimi dischi fissando la torretta con uno spiedino da aperitivo.

**4** Quando gli ingredienti saranno esauriti ponete le torrette su di una teglia foderata con carta forno.

Grattugiate abbondante fontina sulle torrette ed infornate a 200°C per 5 minuti, quindi azionate il grill e cuocete per altri 5 minuti o fino a gratinatura completa.

Sfornate e spolverate con prezzemolo fresco e una macinata di pepe.

La vostra polenta concia è pronta per essere portata a tavola.

# CONSIGLIO

**Potrei utilizzare anche la polenta taragna?**

Certo, se ti piace di più assolutamente sì.

**Posso fare la polenta il giorno prima?**

Sì lascia la pirofila nella quale hai messo la polenta nel frigorifero.

**Quale altri tipo di formaggio posso utilizzare?**

Vanno benissimo tutti i formaggi a pasta morbida come ad esempio il Taleggio o l'Asiago.