

SECONDI PIATTI

Polenta con funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

800 g di farina di mais
1 kg di funghi porcini
parmigiano grattugiato
prezzemolo
burro
aglio
olio
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete sul fuoco una pentola con 2,5 litri di acqua e buttateci dentro lentamente la farina mescolando in continuazione fino a che il composto non diventi denso. Pulite i funghi, affettateli e trifolateli in olio, con 3 spicchi di aglio che poi toglierete. Tritate abbondante prezzemolo e unitelo ai funghi al termine della cottura e salate. Imburrate una pirofila e mettete la polenta a strati alternando con funghi e parmigiano grattugiato. Terminate con la polenta e cospargete con riccioli di burro. Infornate per 10

minuti.