

ANTIPASTI E SNACK

Polentina morbida con porcini e pecorino al pepe nero

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

Farina da polenta gialla a cottura istantanea
porcini
pecorino al pepe nero
prezzemolo
aglio
sale
pepe
acqua
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere in padella i porcini congelati con un pò d'acqua, olio extravergine d'oliva, sale, pepe, prezzemolo e aglio.



2 Intanto, mettere a bollire l'acqua con un pò d'olio extravergine d'oliva e il sale.



3 Ad ebollizione, iniziare ad aggiungere la farina mescolando con un frustino per evitare i grumi.



- 4 Continuare a girare con un cucchiaio di legno, aggiungendo qualche pezzetto di formaggio.



- 5 Ed eccola pronta per essere servita.

