

PRIMI PIATTI

# Polenta con gorgonzola e funghi

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Scopri la ricetta della **polenta con gorgonzola e funghi**: cremosa, saporita e perfetta per l'inverno.

## INGREDIENTI PER CUCINARE LA POLENTA CON FUNGHI E GORGONZOLA

FARINA DI MAIS per polenta istantanea -  
250 gr  
ACQUA 1 l  
FUNGHI CHAMPIGNON 250 gr  
GORGONZOLA 120 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE

## COME FARE LA POLENTA CON GORGONZOLA E FUNGHI

- 1 Per prima cosa prepara il condimento a base di funghi: in una padella antiaderente fai dorare uno spicchio di aglio in un po' di olio extravergine di oliva. Quando l'aglio sarà ben rosolato aggiungi i funghi puliti ed affettati. Aggiusta di sale, insaporisci con del

prezzemolo tritato e lascia cuocere per qualche minuto.





- 2 In una pentola capiente, porta a bollire l'acqua con il sale, quando inizierà a bollire versa poca alla volta la farina di mais mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. Cuoci per circa 7-8 minuti e trasferisci la polenta su un tagliere o se preferisci in un piatto.





- 3 Condisci la polenta con i funghi caldi e aggiungi il gorgonzola a pezzi, il calore di polenta e funghi lo farà fondere delicatamente nel giro di qualche minuto. Servi la polenta ben calda!



## POLENTA CON GORGONZOLA E FUNGHI: COMFORT FOOD PER LE

La polenta con gorgonzola e funghi è un piatto invernale cremoso e sostanzioso, perfetto per riscaldare le fredde giornate. Questo comfort food si prepara con pochi ingredienti: una base di polenta, funghi trifolati e gorgonzola che, sciogliendosi, dona una consistenza vellutata e un gusto irresistibile. Ideale come primo piatto o piatto unico, è una ricetta versatile che puoi personalizzare secondo i tuoi gusti.

## CONSIGLI, TRUCCHI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere una polenta cremosa con gorgonzola e funghi, utilizza una farina di mais di buona qualità e mescola continuamente durante la cottura per evitare grumi.

Se preferisci un sapore più deciso, opta per funghi porcini o un mix di funghi misti. Puoi anche aggiungere una spolverata di parmigiano grattugiato per arricchire il piatto.

Questa ricetta è perfetta per riutilizzare funghi avanzati o gorgonzola rimasto in frigorifero, evitando sprechi.

Per una versione più veloce, usa funghi surgelati già puliti.

## COME CONSERVARE LA POLENTA CON FUNGHI E GORGONZOLA

La polenta con gorgonzola e funghi è migliore se gustata subito, per apprezzarne la cremosità e il sapore intenso. Se avanza, puoi conservarla in frigorifero per un giorno, in un contenitore ermetico, e riscaldarla aggiungendo un filo d'acqua o latte per ammorbidirla.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di piatti invernali cremosi e saporiti:

[Risotto ai funghi porcini](#): un classico autunnale dal sapore intenso.

[Gnocchi al gorgonzola](#): cremosi e irresistibili, perfetti per le serate fredde.

[Lasagne gorgonzola e radicchio](#): una variante vegetariana ricca di gusto.

[Polenta concia](#): un piatto rustico e sostanzioso.

[Lasagne di crepes ai funghi](#): un antipasto elegante e saporito.