

SECONDI PIATTI

Polenta con i funghi

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 70 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Quando i primi freddi cominciano a farsi sentire non c'è niente di meglio di mangiare un buon piatto di **polenta con i funghi**. Un piatto unico arricchito con gustosi [funghi trifolati](#). Il suo gusto è spettacolare, sarà per voi una vera e propria esplosione di sapore, un piatto confortante e una coccola perfetta per la domenica.

Di certo farla richiede un po' di attenzione, ma una volta preparata la polenta come si deve il più è fatto! Siamo sicuri che questo piatto vi piacerà di certo anche perché potrete modificarlo in base ai vostri gusti e alle vostre esigenze. Se cercate altre

ricette con la polenta, ecco per voi alcune idee favolose:

[polenta concia](#)

[crostini di polenta](#)

[polenta in umido con i fagioli](#)

[polenta concia gustosa](#)

INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNON 200 gr

FUNGHI ORECCHIONI O OSTRICA
(PLEUROTUS) 120 gr

FUNGHI misti congelati, o misti freschi -
100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
pizzico

VINO BIANCO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PER LA POLENTA

FARINA DI MAIS GIALLO 300 gr

ACQUA 1,5 l

SALE

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta della polenta con i funghi partite preparando una buona e tradizionale polenta possibilmente in un paiolo.

Dovrete mettere l'acqua sul fuoco e aggiungere il sale e poi la farina di mais solo quando questa avrà raggiunto quasi il punto di bollore. Dovrete osservare che si inizino a formare delle bollicine sul fondo del paiolo, allora sarà il momento buono per versare la farina a pioggia.

Continuate a mescolare con una frusta intanto che versate la farina, questo impedirà la formazione di grumi. Lasciate cuocere la polenta, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio in legno, per 50 minuti.

2

Mentre la polenta cuoce, pulite i funghi eliminando le parti terrose e pulendo il resto con un panno appena inumidito o una spazzolina dalle setole morbide.

Affettate i funghi e metteteli da parte.

3 Scaldate molto bene un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella e fatevi soffriggere un trito di aglio e prezzemolo e del peperoncino se piace, quindi unite i funghi ad eccezione degli champignon che avranno bisogno di meno tempo di cottura.

4 Dopo qualche minuto sfumate con del vino bianco e lasciate evaporare l'alcol. Aggiungete infine dopo qualche minuto anche gli champignon e portate a cottura con un po' di brodo.

5 Quando i funghi saranno cotti, impiattate la polenta appena preparata e versateci su i funghi, distribuendo una generosa quantità di prezzemolo fresco tritato.

Potete portare la polenta con i funghi a tavola.

CONSIGLIO