



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

POLENTA AI FUNGHI PORCINI



INGREDIENTI

Dosi per 4 buongustai/e

400 g di farina di mais pregiato per polenta media
1,6 l di acqua
½ kg di funghi porcini
Parmigiano grattugiato
Prezzemolo
Burro
Aglio
Olio
Sale

PREPARAZIONE

Portate a ebollizione l'acqua salata, versate lentamente la farina nella pentola, mescolando per ca. 35 min. o comunque fino a che il tutto diventi denso e rovesciatelo in un vassoio.

Pulite i funghi, affettateli e trifolateli bene in olio con 2 spicchi di aglio. Tritate un bel po' di prezzemolo, unitelo ai funghi al termine della cottura e poi salate.

Imburrate una pirofila e adagiate la polenta a strati, alternandola con funghi e parmigiano grattugiato. Terminate con la polenta e cospargete con riccioli di burro.

Infornate per 10 min. a 200°C.