

**ProdottiEccellenti**

**BAULETTI® CON FUNGHI PORCINI  
E TALEGGIO DOP**  
POLENTA, CIPOLLA E LIQUIRIZIA

**INGREDIENTI**

12 Bauletti® con Funghi  
Porcini e Taleggio DOP Divine  
Creazioni®  
g. 100 di farina di mais  
g. 400 di latte  
g. 200 di acqua  
½ noce moscata  
4 cipolle rosse dolci  
g. 200 di porto Ruby  
polvere di liquirizia in polvere  
g. 50 di funghi porcini secchi

**PROCEDIMENTO**

**Per la crema di polenta:**

Portare a bollire l'acqua e metà del latte, quindi amalgamare a pioggia la farina di mais e portare a cottura la polenta per circa 60 minuti, mescolando costantemente.

Trasferire la polenta così ottenuta nel bicchiere di un frullatore, aggiungere il restante latte, frullare fino ad ottenere una crema liscia, quindi regolare di sale e condire con la noce moscata grattugiata finemente.

**Per la salsa di cipolle:**

Tagliare le cipolle a julienne, inserirle in un tegame ampio con pochissimo olio di vinacciolo e, a fuoco medio, tostarle fino a quando non saranno uniformemente color caramello.

Sfumare con il porto, ridurre il fuoco e lasciarle sobbollire coperte con un foglio di carta forno fino a quando non saranno di consistenza fondevole ed il porto e i succhi quasi completamente ridotti.

Inserire tutto il contenuto della padella in un frullatore, frullare, regolare di sale e setacciare la crema ottenuta, inserendola in un sac a poche.

**Per la polvere di porcini e liquirizia:**

Frullare finemente i porcini secchi fino ad ottenere una polvere impalpabile, quindi mescolarli con la polvere di liquirizia in proporzione 3 a 1.

Conservare in un contenitore ermetico.

**FINITURA**

Cuocere i Bauletti® con Funghi Porcini e Taleggio DOP in abbondante acqua salata, quindi scolarli e ripassarli in padella con una emulsione di burro ed acqua di cottura.

Impiattare la crema di polenta, i Bauletti® con Funghi Porcini e Taleggio DOP, qualche ciuffo di salsa di cipolle, e completare il piatto con una spolverata di polvere di porcini e liquirizia.

