

COMPERO & CUCINO

# SAPORI a colori

Facile Prep. 30 min. Cott. 76 min.

## Ingredienti per 6

•farina di mais per polenta 500 g •funghi porcini 500 g •aglio  
1 spicchio •prezzemolo 1 rametto •olio di oliva 40 ml •vino bianco  
secco 50 ml •taleggio 200 g •Parmigiano Reggiano 30 g •latte 100 ml  
•panna fresca 100 ml •aglio in polvere 1 pizzico •sale •pepe

•Portate a bollore, in una capace pentola, 2 litri di acqua con il sale e fate cuocere la farina di mais circa 60 minuti, continuando a mescolare per evitare grumi.

•Pulite i funghi, asportate la terra ancora presente, lavateli rapidamente o puliteli con carta da cucina inumidita con aceto.

•Tagliateli a fettine (se grossi anche a spicchi).

•Sbucciate l'aglio, lavate e sgrondate il prezzemolo, raccogliete le foglie e tritatele finemente.

•Versate in una casseruola l'olio e fate insaporire l'aglio 1 minuto.

•Aggiungete i funghi, mescolate e lasciateli insaporire 4-5 minuti.

•Bagnateli con il vino bianco, lasciate evaporare a fuoco medio, salate e cospargete con il prezzemolo tritato.

•Tagliate il taleggio a dadini, dopo aver eliminato la crosta.

•Scaldate il latte insieme alla panna e aromatizzate con sale, pepe e aglio in polvere.

•Abbassate la fiamma al minimo e aggiungete il taleggio.

•Continuate a mescolare con una frusta a mano fino al completo scioglimento del formaggio, amalgamate anche il Parmigiano grattugiato, circa 8-10 minuti.

*Per evitare di formare grumi, fate cuocere la preparazione a bagnomaria.*

•Versate la polenta in una ciotola inumidita come stampo: in questo modo, capovolgendola, avrete uno sfornato regolare.

•Versate sulla superficie i funghi e irrorate con la salsa di formaggio.

*In alternativa, potete realizzare con la polenta una ciambella e versare al centro la salsa di taleggio, contornate con funghi e servite.*





vegetariano

Secondo  
piatto  
Calorie €  
538 3,60  
a porz.

 Servita con un  
Marchi Rosso  
Igp, come  
Lo Puro di  
Costaduro (senza  
solfiti aggiunti).

il vino

