



Crema di mais con porcini

Ingredienti per 4 persone

Porcini, 400g
Farina di mais, 200 g
Taleggio, 100 g
Acqua, 1 lt
Aglio, 1 spicchio
Salvia
Olio evo
Sale e pepe

Preparazione

In acqua bollente salata, versate a pioggia la farina di mais mescolando con una frusta. Continuate la cottura per 40 minuti a fuoco medio mescolando di tanto in tanto.

Pulite e sciacquate velocemente i funghi, asciugateli bene e tagliateli in pezzi.

Scaldare in una padella un filo d'olio, lo spicchio d'aglio tritato e la salvia. Unite i funghi, regolate di sale e pepe, mescolate e lasciateli cuocere fino a giusta rosolatura.

Quando la polenta è cotta, unite metà del taleggio tagliato a cubetti e fatelo incorporare. Servite la crema di mais ben calda cosparsa con i funghi e del taleggio a fettine.

