



PASTA

Polenta con funghi e gorgonzola



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

20 MIN



CALORIE

490K

NOTE

INGREDIENTI

800 g di Polenta pronta in panetto

500 g di Funghi champignon surgelati

250 g di Gorgonzola

100 ml di Latte

1 spicchio di Aglio

Nepitella fresca (Mentuccia)

Peperoncino

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per soffriggere)

Sale

Preparazione

• In una padella con l'olio fate soffriggere l'aglio schiacciato, per 1 minuto circa a fuoco basso. Aggiungete i funghi, alcune foglie di nepitella e un pizzico di peperoncino; fateli cuocere per 8-10 minuti a fiamma vivace, in modo che perdano tutta l'acqua, e alla fine regolate di sale.

• Intanto scaldate il latte in un pentolino, quando sarà quasi a bollore toglietelo dal fuoco e aggiungete il gorgonzola tagliato a pezzi. Girate con un mestolo finché si sarà sciolto e avrà assunto la consistenza di una crema densa.

- Tagliate la polenta cotta a fette alte 1 cm circa e adagiatene metà sul fondo di una teglia rivestita con carta da forno: fate in modo di non lasciare fessure tra una fetta e l'altra. Versatevi sopra i funghi e la crema di gorgonzola, poi spolverizzate con metà parmigiano. Ricoprite con le altre fette di polenta e spolverizzate con il parmigiano avanzato.
- Cuocete la polenta in forno già caldo a 200°C (funzione statica) per 10 minuti, tenendo anche la funzione grill per far gratinare la superficie.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Potete preparare la polenta da soli, anche due o tre giorni prima della preparazione di questo piatto. Per 4 persone usate circa 200-250 g di farina di mais. In un paiolo o in una pentola capiente versate la quantità di acqua necessaria, che trovate indicata sulla confezione della polenta che utilizzerete. Ponetela su fuoco medio e, quando arriva a ebollizione, salatela e spegnete. Versate la farina di mais a pioggia, mescolando sempre con la frusta a mano per non formare grumi, quindi condite con un filo di olio. Riaccendete il fuoco e cuocete per 7-8 minuti (o quanto indicato sulla confezione), rimestando continuamente. Oliate uno stampo da plumcake e versatevi la polenta, schiacciandola per eliminare le bolle d'aria e livellandone la superficie; coprite con pellicola, fate intiepidire e poi mettete in frigo, dove si potrà mantenere fino a 2-3 giorni. Quando vi serve, togliete il panetto di polenta dallo stampo e procedete come indicato nella ricetta.