

Polenta ai funghi

Categories : [Primi piatti](#)



Polenta ai funghi



La polenta secondo me e' uno dei piatti simbolo della stagione invernale. Sto apprezzando questo alimento e cosi lo preparo piu' spesso. Il freddo ha colpito anche l'Italia meridionale e quindi cose c'e' di piu' gradevole a cena di un bel piatto caldo di polenta. Come avrete ormai carpito i funghi sono uno dei miei piatti preferiti e cosi' ieri ho preparato questo delizioso piatto di polenta ai funghi.

Ricetta:

- 250 gr di polenta
- 500 gr di funghi misti con porcini
- sale
- olio evo
- aglio
- parmigiano grattugiato
- pepe a piacere
- prezzemolo

Preparazione:

Se usate dei funghi freschi puliteli e passateli sotto l'acqua corrente altrimenti sono ottimi anche dei funghi surgelati. Pero' se usate questi ultimi vi raccomando di scongelarli.

In una padella fate soffriggere l'aglio e olio e dopo versate i funghi.



Salate e cuocete per il tempo necessario. A fine cottura aggiungete anche un po' di prezzemolo tritato. Intanto tenete i funghi da parte. Mettete a bollire l'acqua con una manciata di sale. La quantita' di acqua potete evincerla dalla confezione di polenta che avete acquistato. Quando l'acqua raggiunge il punto di ebollizione versate la polenta a pioggia e mescolate energicamente con un cucchiaino di legno. Quando la polenta e' bella asciutta ed e' quasi pronta versate i funghi,



una abbondante quantita' di parmigiano e mescolate ancora. Potete aggiungere anche una manciata di pepe. Servite la vostra polenta aggiungendo su ogni piatto altri funghi.

