

Ricette di Viaggio: dal nostro contest, la polenta con funghi e monte veronese

Una delle ricette che ci sono state inviate per partecipare al contest "Ricette di Viaggio" è quella della POLENTA con FUNGHI e MONTE VERONESE.

Ingredienti:

- mezzo chilo di farina di mais
- 6/7 etti di funghi misti
- 2 spicchi d'aglio
- un ciuffo di prezzemolo
- monte veronese da tavola
- olio e sale q.b

Preparazione: dopo aver tagliato i funghi tritate finemente l'aglio e parte del prezzemolo mantenendoli separati.

Riscaldare un po' di olio in una pentola antiaderente, versare aglio e funghi e aggiustare di sale e cuocere per 20 minuti.

Ultimare con il prezzemolo, mescolare e conservare al caldo.

Portare ad ebollizione un litro d'acqua in una pentola (meglio se di rame), salare e aggiungere la farina mescolando energicamente con una frusta. Abbassare la fiamma, portare a cottura in 40 minuti e mescolare spesso: la consistenza deve restare morbida.

Versare la polenta nel piatto di portata principale, condirla con il sugo; unitela con del formaggio a scaglie e decorare con foglie di prezzemolo. Tempo di cottura: 1 ora.

Volete partecipare anche voi al contest "Ricette di Viaggio"? Per maggiori informazioni cliccate sul link: <http://www.weekendpremium.it/wp/contest-ricette-di-viaggio-2/>