

Polenta, casolet e funghi porcini

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 01 Ottobre 2012 08:41 - Ultimo aggiornamento Lunedì 01 Ottobre 2012 08:51

Polenta, casolet e funghi porcini

Polenta e formaggio è un piatto tipico del Nord-Est perfetto in autunno accompagnato da un contorno di funghi. In questa ricetta propongo di usare il casolet, un formaggio trentino a pasta molle che si scioglie perfettamente nella polenta calda. Per completare si possono aggiungere delle fettine di speck.



Dosi per quattro persone: 250 gr di polenta istantanea, 300 gr di formaggio casolet, 800 gr di porcini, sale, olio, aglio, prezzemolo.

Pulire i funghi e cuocerli con olio, aglio, sale e prezzemolo. Una volta cotti tagliare il casolet a cubetti e preparare la polenta istantanea. Versare nei piatti la polenta calda e aggiungere subito il formaggio. Servire con il contorno di funghi.