

Terrine gratinate di polenta e funghi porcini

Categoria: Portate - Piatti Unici



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 45 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Media	

Le terrine gratinate di polenta e funghi porcini sono dei mini-piatti unici, realizzati preparando la classica polenta gialla, facendola raffreddare spalmata su di un tagliere e poi tagliandola a dischi che porrete nelle terrine alternandoli a degli strati di funghi porcini.

Un'abbondante grattugiata di Emmentaler cosparso in superficie e le terrine saranno pronte per essere gratinate.



Ingredienti per la polenta

>> Acqua 1,5 lt	
>> Farina di granoturco 350 gr	
>> Sale grosso 1 cucchiaino	

...per i funghi

>> Aglio 1-2 spicchi		>> Pepe nero macinato a piacere	
>> Funghi porcini 300 gr		>> Prezzemolo tritato 2 cucchiaini	
>> Olio 3-4 cucchiaini		>> Sale q.b.	

...per cospargere

>> Burro 4 fiocchi		>> Emmentaler grattugiato 4 cucchiaini	
------------------------------	--	--	--

Preparazione



Per preparare le terrine di polenta e funghi porcini iniziate ponendo a bollire l'acqua in un paiolo di rame o in una pentola di acciaio dal fondo spesso, salatela e versatevi a pioggia la polenta (7), mescolando di continuo con un mestolo. Fatela cuocere per circa 40-45 minuti (2), e poi versatela su di un tagliere e spalmatela facendole raggiungere l'altezza di circa 2-3 cm, poi aspettate che si raffreddi.

Accendete il grill del forno. Quando la polenta si sarà raffreddata, ricavatene dei dischi del diametro leggermente inferiore delle pirofile che possedete (3) e metteteli da parte.



Preparate i funghi mondandoli, pulendoli con un panno umido e poi tagliandoli a fettine non troppo piccole (4). Ponete in una padella l'olio e l'aglio, che farete dorare, poi aggiungete i funghi (5) e lasciateli stufare per circa 10-15 minuti, dopodiché salate e aggiungete il prezzemolo tritato (6).



Ponete un fiocco di burro sul fondo delle pirofile, poi un disco di polenta (7), uno strato generoso di funghi (8) e terminate coprendo con un altro disco di polenta. Grattugiate sulla superficie dell'abbondante Emmenthaler (9) e gratinate per circa 10 minuti.

Consiglio

Potete realizzare queste terrine **sostituendo i funghi con del gorgonzola dolce** o Roquefort.