

CREMA GIALLA CON FUNGHI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- aglio
- sale
- latte (300ml)
- burro (150gr)
- prezzemolo
- ricotta di pecora (150gr)
- farina gialla (300gr)
- pepe nero
- Caprino (150gr)
- Magia di Funghi Findus (300gr)

Come si prepara

Appassire, in una padella con un po' d'olio, uno spicchio d'aglio fino a quando sarà colorito.

Togliere l'aglio, aggiungere la Magia di Funghi Findus e lasciarli cuocere seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, quindi unire sale, pepe e spolverizzare con prezzemolo tritato.

Nel frattempo, preparare la polenta facendo bollire 250 ml di acqua e 200 ml di latte mescolati e conditi con un po' di sale.

Versare tutta d'un colpo 250 grammi di farina e mescolare con vigore, per non meno di 30 minuti a fuoco medio, servendosi di una frusta ed evitando che si formino grumi. Il risultato dovrà essere una polentina non troppo asciutta.

Fondere a bagnomaria i formaggi e 150 grammi di burro, poi frullarli ricavandone una crema fluida e morbidissima.

Disporre la polenta nei piatti, irrorarla con il formaggio fuso, e accompagnarla con i funghi trifolati.

Difficoltà: 2

Tempo: 40



Tags

occasioni speciali, surgelati, vegetariana, piatti unici, new, feste, polenta, tradizionale, Crema gialla con funghi, polenta con formaggi, mediterraneo

