

STUFATO CON FUNGHI SU CROSTONI DI POLENTA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- sale
- 1 cipolla
- vino bianco (65ml)
- zenzero
- 2 foglie d'alloro
- 2.50 salsicce fresche
- farina gialla (150gr)
- passata di pomodori (15gr)
- pepe nero
- porcini freschi (400gr)
- spezzatino di manzo (400gr)
- Funghi Champignon Findus (60gr)

Come si prepara

Preparare la polenta (vedi ricetta), versarla su un piano, e dopo averla fatta raffreddare tagliarla a rombi.

Frattanto tritare bene la cipolla e farle rosolare in padella con l'olio e le foglie d'alloro.

Quando la cipolla sarà bionda, aggiungere i pezzi di carne, le salsicce e gli champignon.

Far rosolare tutto a fuoco basso e poi aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco.

Una volta evaporato il vino, aggiungere i funghi freschi, tagliati a fettine e far cuocere per 10 minuti, salare, pepare e aggiungere, se piace, una grattata di zenzero fresco.

Aggiungere una tazza d'acqua nella quale sia stato sciolto, precedentemente, un cucchiaino di passata di pomodoro e far cuocere per 1 ora.

Grigliare i rombi di polenta e sistemarli su un piatto da portata, versarvi sopra lo stufato, spolverizzare di prezzemolo fresco tritato e servire!

Difficoltà: 3

Tempo: 80





Tags

occasioni speciali, piatti unici, new, feste, stufati, stracotti, tradizionale, mediterraneo