

## TIMBALLETTI DI POLENTA E PORCINI

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- aglio
- sale
- salvia
- farina gialla (350gr)
- passata di pomodori (250gr)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (30gr)
- porcini freschi (500gr)

### Come si prepara

Mettete sul fuoco una pentola con 1 litro e mezzo d'acqua salata.

Quando sta per bollire, versatevi a pioggia la farina gialla, mescolando energicamente con un cucchiaio di legno per almeno 40 minuti e facendo attenzione che non si formino grumi.

Aiutandovi con un coltellino, pulite i funghi: togliete la terra con un panno umido e tagliateli a pezzetti.

A questo punto in una padella con l'olio, fate rosolare l'aglio e la salvia.

Unitevi i funghi e la passata di pomodoro, aggiustate di sale e di pepe e proseguite la cottura per 15 minuti.

Quando la polenta sarà cotta, mettete nei piatti due palline per ogni porzione, schiacciatele leggermente al centro fino a dargli la forma di un piccolo nido.

Al centro versate un mestolino di funghi con il sughetto e cospargete il tutto con il Parmigiano Reggiano prima di servire.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 60

### Tags

sformati, funghi, timballi, autunno, sformatini, inverno, polenta, Timballetti di polenta e porcini

