

# CESTINI CON PORCINI AL GRANA

by Francy – Wild Angels

RICETTA PER 6 PERSONE

DIFFICOLTA': MEDIA

TEMPO: 1 H CIRCA + 45 MIN. PER LA COTTURA

VOTO: 3/5

INGREDIENTI:

400 GR FARINA DI MAIS GIALLA A COTTURA RAPIDA

800 GR PORCINI

AGLIO

4 CUCCHIAI DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

1 CIUFFO DI PREZZEMOLO

BURRO

40 GR GRANA GRATTUGIATO

SALE - PEPE

Portate ad ebollizione 1,5 lt di acqua salata e buttatevi 380 gr di farina gialla x preparare la polenta.

Cuocete per circa 15 min. mescolando spesso per evitare che si formino grumi.

Imburrate e spolverizzate con la farina rimasta 6 stampini di 10-12 cm di diametro.

Rivestite quindi con la polenta preparata, il fondo e le pareti di ogni stampino e passate in forno per 15-20 min. a 200°.

Togliete i cestini dagli stampi e disponeteli in una teglia rivestita con carta da forno.

Pulite i funghi, tagliateli a fette e fateli stufare in padella con olio, aglio, a fiamma vivace per 10 min.

Aggiungete sale e pepe a piacere, e il prezzemolo tritato.

Riempite i cestini di polenta con i funghi, cospargeteli di grana e fate gratinare in forno ben caldo per 10 min.

Servite ben caldi.



[www.wildangels.it](http://www.wildangels.it)