

## POLENTINA GRIGLIATA CON POKER DI FUNGHI E SUGO AI DATTERINI



### Menù-Zutaten

- 200 g. Sugo ai pomodorini datterini - CUOK
- 300 g. Poker di funghi - G71
- 50 g. Olio extravergine di oliva - EK5
- 70 g. Polenta della casa - PL1

### Zutaten

- q.b. Pepe
- 350 g. Acqua
- 5 g. Prezzemolo
- q.b Sale
- 30 g. Scalogno
- 1 foglia Alloro

**Chef:** Monica Copetti

### Zubereitung

Per 6 persone

Bollire l'acqua aggiungendo il sale e 25 ml di olio. Quando l'acqua bolle versare a fontana la farina per polenta e cuocere per 20 minuti. Appena raggiunge il bollore, versare la polenta in una teglia leggermente unta per farla raffreddare. Tagliare la polenta a piccoli rombi e grigliarla. A parte imbiondire il trito di scalogno e brasare per alcuni minuti i funghi aggiungendo il prezzemolo e l'alloro. Pepare i funghi e con un cucchiaio adagiarli sulle polentine. Guarnire con il sugo ai datterini e servire.