

POLENTA GRATINATA



Menù Ingredients

300 g. Funghi porcini preparati - GC1
300 g. Ragù del Norcino - CT1
350 g. Polenta della casa - PL1

Ingredients

100 g. burro
100 g. parmigiano grattugiato
30 g. prezzemolo
q.b. sale

Chef: Monica Copetti

Method

Per 6 persone

Portare a bollire un litro e mezzo d'acqua salata e versarvi a pioggia la farina per polenta Menù: con l'aiuto di una frusta mescolare con cura per almeno cinque minuti, poi togliere dal fuoco. Imburrare una pirofila e stendervi uno strato di polenta, quindi distribuirvi sopra uno strato di porcini e alcuni fiocchetti di burro. Aggiungere anche abbondante parmigiano grattugiato e una spolverata di prezzemolo tritato. A questo punto stendere un altro strato di polenta e ricoprirlo con il ragù del Norcino; completare con il parmigiano e riccioli di burro. Gratinare la polenta in forno e servirla calda cosparsa di altro parmigiano grattugiato.